



**Universidad
de La Laguna**

Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación

Trabajo de Fin de Grado

Grado en Periodismo

**Aproximación al tratamiento de la
información gastronómica en la versión
impresa de *Diario de Avisos* (2016 - 2019)**

Alumna: Paula Vera Medina

Tutor: David Fuentesfría Rodríguez

**Curso académico
2020/2021**

Índice de contenidos

1.	Resumen - Abstractc	3
2.	Introducción	4
3.	Contextualización y estado actual del tema	6
3.1.	El auge de la información gastronómica en España	7
3.2.	Situación y contexto en Canarias.....	9
3.3.	La gastronomía canaria.....	10
3.4.	La información gastronómica en Canarias	11
4.	Marco teórico	13
4.1.	Concepto de Gastronomía	13
4.2.	Concepto de Gastrónomo	14
4.3.	Conceptos de Periodismo Especializado y Periodismo Gastronómico	15
4.4.	Géneros periodísticos dentro del Periodismo Gastronómico	17
4.5.	<i>Diario de Avisos</i>	19
4.5.1.	<i>Diario de Avisos</i> y la gastronomía	21
5.	Objetivos e hipótesis	22
5.1.	Objetivos.....	22
5.1.1.	Objetivo general	22
5.1.2.	Objetivos específicos	22
5.2.	Hipótesis	22
6.	Metodología	23
6.1.	Fase de investigación.....	23
6.2.	Fase de análisis	24
7.	Análisis y resultados.....	26
7.1.	Año 2016	26
7.2.	Año 2017	29
7.3.	Año 2018	33
7.4.	Año 2019	36
8.	Conclusiones	39

9. Bibliografía.....	43
Anexo 1	46
Anexo 2	47
Anexo 3	56
Anexo 4.....	58

1. Resumen - Abstract

El principal objetivo de este trabajo de análisis e investigación es el de realizar una aproximación al tratamiento de la información gastronómica publicada en la versión impresa del periódico local de información generalista decano de la prensa canaria *Diario de Avisos*. La gastronomía se ha convertido en un fenómeno mediático mundial, generando su propio universo dentro de la prensa y ocupando cada vez mayor espacio en la misma. Con este trabajo, además, lo que se busca es comprender la situación del Periodismo Gastronómico en Canarias, su evolución y su tratamiento en la prensa impresa. Para lograrlo, se han seleccionado cuatro años, desde 2016 al 2019, con la finalidad de descubrir tendencias y cambios dentro de la sección que *Diario de Avisos* dedica a esta especialización.

Palabras clave: Periodismo Gastronómico, especialización, gastronomía, prensa impresa, sección.

The main objective of this analysis and research is to approach the treatment of gastronomic information published in the printed version of the local newspaper of general information doyen of the Canarian press: *Diario de Avisos*. Gastronomy has become a worldwide media phenomenon, generating its own universe within the press and occupying more and more space in it. The aim of the study is to understand the situation of gastronomic journalism in the Canary Islands, its evolution and its treatment in the printed press. To achieve this, four years have been selected — from 2016 to 2019 — with the aim to discover trends and changes within the section that *Diario de Avisos* newspaper dedicates to this specialization.

Keywords: Gastronomic Journalism, specialization, gastronomy, printed press, section.

2. Introducción

La gastronomía ha formado parte de la vida de las mujeres y los hombres desde los inicios de la humanidad. Ha evolucionado a la par que estos lo han hecho, pasando de representar la supervivencia en sí misma a través de la alimentación a conformar un universo repleto de sabores y experiencias para el puro disfrute sensorial.

A su vez, el periodismo como profesión y rama de estudio también ha evolucionado. Gracias a la especialización, se ha podido establecer una conexión entre este y la gastronomía, dando lugar al llamado Periodismo Gastronómico o Periodismo Especializado en Gastronomía. De este modo, se ha logrado satisfacer o responder a una demanda que, desde finales del siglo XX y hasta la actualidad, ha ido en aumento al mismo tiempo que el interés por la denominada “nueva cocina”.

Con este trabajo, lo que se busca es realizar una aproximación al Periodismo Gastronómico elaborado en Canarias. Para ello, se ha escogido en concreto el medio en funcionamiento más antiguo de las Islas, *Diario de Avisos*, fundado en 1890, con el objetivo principal de realizar un análisis del tratamiento de la información gastronómica publicada en su versión impresa desde 2016 hasta 2019. Finalmente, se ha logrado recopilar información suficiente que posibilita un primer acercamiento a la evolución de las informaciones gastronómicas especializadas publicadas en un medio generalista impreso, teniendo en cuenta las características propias de este.

El motivo de la elección de este tema para este trabajo ha sido la información casi mínima existente sobre el Periodismo Gastronómico en Canarias. No se han encontrado investigaciones ni artículos que se centren en el tratamiento y análisis de esta especialización dentro de las versiones impresas de los medios generalistas canarios. Desde un punto de vista académico, es importante tener conocimiento de cómo se está desarrollando esta especialización en el Archipiélago, tanto en los medios generalistas, como en los propiamente especializados que, desde el auge de la digitalización, Internet y la gastronomía, han ido surgiendo y, con los años, aumentando su número.

Por tanto, con esta investigación, no solo se analiza la sección dedicada a las informaciones gastronómicas en la versión impresa del medio decano de Canarias *Diario de Avisos*, tal y como se plasma en el apartado 7, siguiendo la metodología y cuestiones teóricas expuestas en los apartados 4 y 6, buscando cumplir los objetivos e hipótesis expuestos en el apartado 5 y obteniendo una serie de conclusiones recogidas en el apartado 9 de este proyecto, sino que también se realiza un recorrido histórico por la evolución de la gastronomía y del Periodismo

Gastronómico, así como un acercamiento al tratamiento a nivel nacional, para terminar concretando en su evolución en Canarias.

3. Contextualización y estado actual del tema

Para poder comprender el estado actual de la cuestión, así como entender con claridad los resultados de esta investigación, es necesario situar los inicios del Periodismo Gastronómico.

Desde los tiempos de los romanos y los griegos ya se desarrollaban escritos en los que se hablaba de los propios hábitos alimentarios de la época. A lo largo de los siglos, historiadores, filósofos, poetas y escritores hacen referencia en sus obras a la alimentación y la gastronomía.

El primer registro del término se remonta al siglo IV a.C., cuando el poeta griego Arquestrato de Gela lo utiliza para titular su poemario *La Gastronomía*. El filósofo Platón, en su obra *El Banquete*, un dialogo escrito entre el año 385 y 370 a.C., también hace referencia al acto de la cena y los comensales.

La gastronomía aparece mencionada o es objeto principal en innumerables obras literarias a lo largo de los siglos. En *El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha*, escrito por Cervantes y publicado en 1605, se recoge una amplia y detallada descripción de alimentos.

Al periodista Mariano José de Nipho se le atribuye los antecedentes de la inclusión de la cocina en los diarios españoles. Modernizó la prensa a partir de 1758 e incluyó recetas entre las páginas de su periódico *Diario noticioso, curioso-erudito y comercial, público y económico*.

Los alimentos, los sabores, los olores, los utensilios, los lugares y los profesionales del sector tuvieron protagonismo en la prensa durante los siglos XVII, XVIII y XIX. En un primer momento, los recetarios y las informaciones agrarias eran las piezas clave de la información gastronómica.

El *boom* del Periodismo Gastronómico en España en palabras de Sánchez Gómez (2010):

Tiene lugar durante el último cuarto del siglo XX con el paso de la dictadura a la democracia. Esta especialidad periodística, comenzó a desarrollarse en los medios con la intención didáctica de extender la democratización del gusto en un país recién salido de una dictadura, hecho que también había alcanzado al ámbito gastronómico. (p.3)

El movimiento de las nuevas cocinas surge a raíz de dos acontecimientos gastronómicos y mediáticos: la I y la II Mesa Redonda de la Gastronomía, organizadas en 1976 y 1977, respectivamente, por la revista *Club de Gourmets*. En ambos eventos se llevan a cabo ponencias de chefs y escritores gastronómicos. A raíz de esto, la gastronomía ocupa cada vez más espacio

en los medios de comunicación y, con el objetivo de difundir y proteger la cultura gastronómica española, en 1980, se funda la Real Academia Española de Gastronomía.

3.1. El auge de la información gastronómica en España

Aunque ya desde finales del siglo XX, la gastronomía alcanzaba notoriedad entre la sociedad y los medios españoles, fue un evento concreto el que marcó el inicio del cambio hacia nuevas tendencias informativas dentro de la prensa generalista: el cierre del restaurante elBulli en julio de 2011.

Este hecho causó una conmoción mediática tanto nacional como internacional. Los dos diarios de información general de mayor tirada en España, *El País* y *El Mundo* anunciaron en portada el cierre del, hasta el momento, mejor restaurante del mundo. También ocupó espacio en la portada de diarios como *La Razón* y las primeras páginas de muchos otros periódicos, incluido *The New York Time*. En palabras de Yanet Acosta (2012) el cierre de elBulli “provocó un cambio de dirección en cuanto al tratamiento que los medios generalistas estaban haciendo hasta el momento de los temas gastronómicos”.

En la actualidad, todo lo referente al mundo de la gastronomía, termino inseparable de la viticultura y la cultura del gusto, está en pleno auge. La gastronomía se ha convertido en un fenómeno mediático mundial que ha generado su propio universo. El *boom* de los chefs y de los grandes restaurantes en estas dos últimas décadas (2000 - 2020), ha provocado un crecimiento exponencial y captado la atención de una sociedad cambiante que cada día se interesa más por el gusto y la gastronomía.

La gran mayoría de diarios españoles de información generalista cuentan con apartados y secciones específicas dedicadas al mundo gastronómico, pero son pocos los medios que, en los últimos años, han apostado por el Periodismo Gastronómico de calidad ofreciendo a los lectores blogs y secciones especializadas elaboradas por expertos.

El País, medio de referencia mundial y el quinto más leído en su versión online en España, según datos de Comscore (2021), cuenta con una sección exclusiva, “Gastronomía”, dedicada a este tipo de informaciones, pero también ofrece a sus lectores blogs especializados dirigidos por periodistas y críticos gastronómicos de renombre e importancia.

Por un lado, el medio cuenta con el blog *El Comidista* dirigido por el periodista Mikel López Iturriaga. Un espacio dedicado a la gastronomía, pero sobre todo a las recetas. Por otro lado, *El País* también ofrece el blog *Gastronotas De-Capel* coordinado por José Carlos Capel, crítico y periodista español, miembro de la Real Academia de Gastronomía. Capel es conocido por su labor

dentro de esta especialización y por estar al frente del congreso Madrid Fusión. En este blog, el periodista ofrece informaciones centradas en la gastronomía, los viajes y las nuevas tendencias culinarias.

El Mundo que, según datos de Comscore (2021), es el medio más consultado en España en su versión digital, también cuenta con una web específica dedicada a las informaciones gastronómicas: *Metrópoli*. Esta se edita en forma de revista desde el año 2004, *La Luna de Metrópoli*, y se distribuye los viernes junto al diario. Desde 2007, también edita un anuario, *Guía Metrópoli: comer y beber en Madrid*. Esta guía ofrece información y crítica gastronómica, así como la recomendación de locales y restaurantes en Madrid. Además, destaca las novedades del año en la Comunidad.

La Vanguardia, segundo diario más consultado en su versión web en España (Comscore, 2021), también apuesta por la especialización y ofrece una de las webs gastronómicas más visitadas de España: *Comer*. Además, cuenta con el *canal Gourmet La Vanguardia*, a través del cual los lectores pueden adquirir productos de alimentación selectos. También edita una guía, *La Guía Comer 2020*, en la que recoge y recomienda, de manera anual, más de 100 restaurantes destacables en España.

El Español, cuarto diario digital más consultado en España (Comscore, 2021), también cuenta con un blog gastronómico: *Cocinillas*. Este ofrece una sección para aprender a cocinar y otra dedicada a la opinión bajo la firma de la periodista gastronómica Inma Garrido, colaboradora de la *Guía Repsol* y *El Comidista*.

A parte de los canales y blogs especializados insertados dentro de la prensa generalista, en España existe una gran cantidad de publicaciones y medios especializados de amplia trayectoria e importancia nacional e internacional.

Entre las publicaciones más importantes editadas en España, destaca el cuaderno semestral de alta cocina *Apicius*, Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Publicación y denominada la mejor publicación del mundo en los *Gourmand World Cookbook Awards*. Desde 2003, la editorial Montagud publica este libro en el que se recoge las últimas novedades de la alta gastronomía a nivel mundial.

También, destaca la revista *Sobremesa*, fundada en 1984 y perteneciente al grupo Vinoselección, editada en papel y con su correspondiente versión *online*. En esta se combinan las informaciones gastronómicas con aquellas pertenecientes al mundo vitivinícola y las últimas tendencias de consumo.

Otros títulos conocidos son la revista *Club de Gourmets*, la cual profundiza a través de sus informaciones en la denominada “Nueva Cocina Española”. La revista *Tamiz*, de publicación trimestral, que se caracteriza por centrarse en un producto específico de la gastronomía española en cada número. La revista *Origen*, publicación bimestral, especializada en el sector agroalimentario español, Premio Nacional de Gastronomía 2014. También destaca la revista digital *7 Caníbales*, la revista *Cocina y Vino*, la revista *Saber y sabor* o la revista *Traveler* del grupo Condé Nast, entre otras.

Por otro lado, también es necesario mencionar el valioso papel que juegan las guías en la divulgación gastronómica. Una de las más importantes y reconocidas a nivel mundial por la asignación de las tan preciadas “Estrellas de la buena mesa”, es la *Guía Michelin*, la más antigua de las guías europeas, fundada en 1900. Otra guía de gran renombre es la *Guía Repsol*, fundada en 1979 y considera como uno de los máximos referentes gastronómicos en España por su apoyo y compromiso con el turismo y la gastronomía nacional. Además, condecora con los denominados “Soles” a los restaurantes de mayor prestigio.

Los programas televisivos también han jugado un papel importante en el *boom* de la gastronomía en nuestro país. Un ejemplo de ello es el programa de cocina *MasterChef*, emitido por Radio Televisión Española (RTVE) desde 2013.

Desde la aparición de la televisión, los programas gastronómicos han ocupado un lugar relevante en las parrillas televisivas españolas. Estos programas han evolucionado tanto a nivel formal como de contenido, adaptándose a las tendencias vigentes y a la demanda de la audiencia, convirtiendo los formatos tradicionales unidireccionales en completos espectáculos gastronómicos (Hidalgo, 2013, p.317).

3.2. Situación y contexto en Canarias

Para comprender la situación actual y el contexto en el que se desarrolla el Periodismo Gastronómico en Canarias, debemos tener en cuenta ciertos aspectos importantes como la geolocalización de las Islas y la lejanía de estas con el continente europeo, así como su cercanía con África y su papel como zona de paso y de conexión entre continentes, entre ellos América.

El archipiélago canario ha sido protagonista de hechos históricos y obras literarias desde el siglo XV. Las Islas resultaron ser el último puerto europeo que pisó Cristóbal Colón antes de dirigirse a América en 1492. La exportación de productos desde el Archipiélago al resto del mundo jugó un papel importante. La vid, introducida en las Islas en el siglo XV, y las condiciones isleñas diferenciaban, y siguen diferenciando en la actualidad, a los vinos canarios del resto. El poeta y

dramaturgo inglés William Shakespeare plasmó en muchas de sus obras su pasión por el producto vitivinícola canario.

En la actualidad, Canarias tiene una población aproximada de 2,2 millones de habitantes, según datos del Instituto Canario de Estadística a fecha de enero de 2021, y cuenta con una superficie de 7 447 km².

Según datos del Instituto Nacional de Estadística y en base a los resultados de la EPA (Encuesta de Población Activa), el Archipiélago cuenta con un porcentaje de paro del 25,4 %, lo que lo posiciona a la cabeza de las CCAA con más paro, seguido de Andalucía con un 22,5 %.

La economía en Canarias se basa en el sector terciario, principalmente en el turismo. Este sector generó más del 40 % del empleo existente en las Islas en los años 2017 y 2018; y su aportación al PIB, producto interior bruto, de las Islas a llegado a superar el 35 % (Statista, 2021).

Como destino turístico, en las Islas, la hostelería y la restauración juegan un importante papel como parte del sector servicios. Según datos de Statista (2021), en 2019, Canarias contaba con más de 15 800 establecimientos de servicio de comidas y bebidas.

3.3. La gastronomía canaria

Las costas bañadas por el océano Atlántico, la suave brisa de los vientos alisios y la naturaleza volcánica del terreno confieren a Canarias particularidades únicas. Las Islas cuentan con una gran riqueza y un enorme patrimonio gastronómico plasmado en sus recetarios, de los más antiguos a los más nuevos.

En el Archipiélago se cultivan y elaboran productos de calidad, demandados y utilizados por los mejores chefs del mundo. Desde el tradicional gofio a la papa negra, las batatas del proyecto colectivo de agricultores ecológicos en Lanzarote SAT El Jable, el Queso Flor de Guía de Gran Canaria o a los vinos de tratamiento honesto con más de 90 Puntos Parker en la reconocida publicación *The Wine Advocate*, donde se los describe como extraordinarios.

Al igual que los vinos canarios y los distintos tipos de variedades que han hecho de las Islas un auténtico parque jurásico de variedades alóctonas de vides, el queso es otra de las señas de identidad del Archipiélago. Canarias produce unas 17 000 toneladas aproximadas de queso al año, con un consumo anual que supera en dos kilos la media nacional, según la Guía de Quesos de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias. La elaboración de quesos de canarias, al igual que la producción de vino, se encuentra catalogada en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de la Unión Europea.

Es la variedad, la riqueza y la singularidad de los productos, así como las influencias culturales y la fragmentación del territorio, lo que ha hecho que Canarias se eleve como punto de referencia gastronómico y vitivinícola mundial.

El desarrollo de la gastronomía canaria se ve reflejado en el importante número de restaurantes galardonados y reconocidos por guías de prestigio a nivel nacional e internacional que se pueden visitar en las Islas.

En 2021, Canarias ha sumado seis nuevos Soles Guía Repsol, a los 23 que ya tenía desde la pasada edición 2020 (6 restaurantes con dos Soles y 17 con un Sol). En cuanto a la *Guía Michelin*, en 2021, 33 son los restaurantes mencionados, seis de ellos con una Estrella y uno con dos. Del mismo modo, la Guía reconoce 13 restaurantes “Bib Gourmand” y 13 restaurantes con “El plato Michelin”.

Es necesario destacar la importancia que la cocina canaria también está teniendo fuera de las Islas, con restaurantes como GOFIO Madrid, con una Estrella Michelin y dos Soles Guía Repsol, ubicado en plena capital de España, y cuya cocina se basa en la fusión a partir del recetario canario tradicional.

3.4. La información gastronómica en Canarias

El fenómeno de comunicación gastronómico que actualmente invade la Península, no se vive con la misma intensidad en el Archipiélago. A nivel regional, pocos son los medios de información generalista que dedican secciones o cuentan con canales y webs para el desarrollo de esta especialización de manera profundizada.

Desde finales del siglo XX, la gastronomía en la prensa canaria a tenido su lugar gracias a periodistas de renombre. En Tenerife, dentro de la prensa de información generalista, podemos destacar la labor especializada de periodistas como Francisco Belín, quien dirigió la sección de gastronomía de el periódico *El Día* desde 1986 hasta 2014; o José Luis Conde, en *Diario de Avisos*, como queda reflejado en este trabajo.

La llegada de la digitalización y el auge de Internet supuso el inicio de nuevas formas de negocios informativos. Los medios tradicionales se digitalizaron y surgieron nuevos medios o plataformas *online*.

En Canarias, podemos distinguir varias webs que ofrecen a los lectores informaciones gastronómicas especializadas:

La plataforma *Gastronomía 7 Islas* es un portal web editado por Antonio Luis González con sede en la isla de Tenerife y que apuesta por las informaciones referentes a la cocina, la enología, la alimentación y la innovación culinaria.

La plataforma multimedia de comunicación integral sobre gastronomía y guías gastronómicas de Canarias *GastroCanarias*, dirigida por el periodista José Carlos Marrero y editada en Tenerife. Además de difundir informaciones a través de la web, la plataforma organiza cada año su Salón Gastronómico de Canarias en el Recinto Ferial de Tenerife.

Gran Canaria Gourmet es una plataforma editada en la isla de Gran Canaria y especializada es la promoción, formación e información de las singularidades gastronómicas de la Isla. Surgió en el año 2011 a través de la Cámara de Comercio de la Isla y tiene como objetivo ejercer como escaparate y dinamizador de la oferta productiva del sector.

La web *Hule y Mantel* surge en 2017 en Tenerife de la mano del periodista especializado en gastronomía Francisco Belín. La plataforma, que actualmente se encuentra integrada en el grupo de comunicación CYO, destaca por ofrecer informaciones gastronómicas, así como análisis de restaurantes y locales y de platos de la cocina canaria.

El blog gastronómico *Abocados* está editado por el periodista y colaborador de *Diario de Avisos* José Luis Conde. El canal digital de gastronomía, integrado en el diario decano de Canarias, informa sobre todos los hechos gastronómicos de actualidad dentro del sector, así como describe y descubre nuevos restaurantes y locales.

Pellagofio es una revista especializada cuyas informaciones se basan en el mundo rural y natural de Canarias, siempre desde una perspectiva gastronómica. Se edita en la isla de Gran Canaria por el periodista, escritor e investigador Yuri Millares y se ofrece el primer miércoles de cada mes junto al diario editado en Las Palmas de Gran Canaria, *La Provincia*.

Saboreando Canarias es un medio digital editado en Tenerife y dedicado a la transmisión de informaciones relacionadas con el sector del ‘enogastroturismo’, considerándolo pieza clave en el desarrollo turístico local de las Islas.

El periódico digital *Canarias Gourmet*, editado en la isla de Tenerife y dirigido por José Garavito Galarraga, surge en 2007, lo que lo hace una de las webs gastronómicas especializadas con más trayectoria del Archipiélago. Cuenta con varios blogs elaborados por colaboradores en los que se realiza crítica y análisis de restaurantes. Además, edita una revista interactiva *Cielo, Mar y Tierra*.

4. Marco teórico

4.1. Concepto de Gastronomía

Existen numerosas definiciones para referirse al término “gastronomía”. Debemos tener en cuenta que esta palabra es la expresión de un concepto relativamente joven, aunque la historia de la gastronomía y, por tanto, la evolución de su concepto, están intrínsecamente relacionados con la historia de la humanidad.

A lo largo de los siglos, han ido surgiendo distintas terminologías para referirse al denominado “arte del buen comer”. Muchas de estas definiciones nacen de instituciones, tales como la Real Academia Española (RAE), manuales o enciclopedias, pero otras muchas han nacido de la mano de gastrónomos e investigadores que, después de años de trabajo e investigación, acuñaron sus propias definiciones.

El concepto de gastronomía se alimenta de la síntesis de otras muchas disciplinas. La epistemología de la gastronomía es, en consecuencia, la heredada de otras epistemologías que se le han ido asociando a lo largo de su evolución; en especial, las referidas a la alimentación, la nutrición, la psicología, las ciencias sociales, la dietética y la cocina. (Cartay. R, 2019, p. 24).

El uso del término gastronomía alcanzó importancia en los medios hace relativamente poco tiempo, en correspondencia con el desarrollo del turismo a escala mundial y del turismo gastronómico. La expansión del fenómeno gastronómico se debe según Garnham (1986) al desarrollo del llamado sector servicios “caracterizado por la industrialización de sectores que estaban organizados más primitivamente, como esfera del trabajo domestico, totalmente ajenos al mercado” (p. 137).

El primer registro del término “gastronomía” se remonta al siglo IV a.C., cuando el poeta griego Arquestrato de Gela hizo uso de esta palabra para titular su poemario *La Gastronomía*. Sin embargo, después de este hecho, no hay constancia del uso del término hasta el siglo II d.C. Seis siglos después de su primera aparición, el retórico y gramático griego Ateneo de Naucrates rescata la palabra gastronomía al citar en su obra *Deinosophistas*, también conocida como *El banquete de los sabios* o *El banquete de los eruditos*, varios versos del poemario de Arquestrato. Tal y como señala Fernando Sánchez Gómez (2013), no vuelve ha hacerse uso del concepto hasta que el abogado y poeta francés Joseph Berchoux lo rescata y emplea en su obra *La Gastronomie ou l'homme des champs a table* en 1801 (p. 55).

Por gastronomía se entiende, según la Real Academia Española, “el arte de preparar una buena comida” y la “afición al buen comer” (2021). Está compuesta por un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como por su evolución histórica y sus significaciones culturales. El *Diccionario de gastronomía* de Carlos Delgado coincide con la Real Academia Española al definir la gastronomía como “el arte de preparar una buena comida” (Delgado. C, 1998).

Por otro lado, en el *Diccionario de uso del español* de María Moliner el concepto de gastronomía aparece definido como el “conjunto de conocimientos y actividades relacionados con comer bien” (Moliner. M, 2008).

La *Oxford University Press* define este término como “el estudio de la relación entre comida, cultura, arte y ciencia de preparar y servir comida rica o delicada y apetitosa” (2021).

No han sido pocos los autores e investigadores que, en sus distintas obras, libros, enciclopedias y manuales, han intentado aproximarse a una definición detallada del concepto.

El jurista francés Brillat-Savarin define en *Fisiología del gusto*, su obra más conocida, publicada por primera vez en 1825, el concepto de gastronomía. En este libro, considerado el primer tratado de gastronomía, el autor narra la importancia que tiene la buena mesa para el desarrollo de las sociedades.

Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos. Esto lo consigue dirigiendo con principios fijos a los que buscan suministrar o preparan cosas capaces de convertirse en alimentos. (Brillat-Savarin, 2001, p. 40).

Teniendo en cuenta estos aspectos, en el sentido de análisis del término, la gastronomía sería un estado superior al de la cocina, definiendo la cocina como aquellos procedimientos para la elaboración de alimentos. Por tanto, la gastronomía se entiende como un acto social, el de comer con otros, acompañado por una serie de elementos socioculturales.

4.2. Concepto de Gastrónomo

Del concepto de gastronomía se desprende la figura de un personaje intrínsecamente relacionado con esta, el gastrónomo. La definición de este personaje ha de tenerse en cuenta al hablar de la gastronomía, la cocina y de toda la órbita en torno a esta.

Como ya se mencionó, la palabra gastronomía aparece por primera vez en la Grecia clásica. Fue aquí también donde los primeros gastrónomos iniciaron su andadura. Según la Real Academia Española, se entiende por gastrónomo toda aquella “persona experta o entendida en gastronomía” o aquella “persona aficionada al buen comer” (2021). Este concepto, por su parte, va unido al de *gourmet* entendiéndose como aquella “persona de gustos exquisitos en lo relativo a la comida y la bebida”, según la RAE (2021).

En el libro *La Casa de Lúculo o el Arte de Comer*, de Julio Camba (2015), el autor hace la siguiente reflexión:

El buen gastrónomo debe, ante todo, tener una buena nariz. Con una buena nariz y algún dinero se puede ir muy lejos por el camino de la gastronomía, sin que esto implique, ni mucho menos, la exclusión de toda una clase social. (p. 39).

Por tanto, un gastrónomo es toda aquella persona con altos conocimientos en gastronomía, comida, cocina y bebida, así como un experto en comunicación, con el objetivo de poder atender y satisfacer las necesidades de los distintos públicos que en la actualidad demandan todo tipo de informaciones relacionadas con el mundo y la cultura de la gastronomía.

4.3. Conceptos de Periodismo Especializado y Periodismo Gastronómico

Llegado a este punto es necesario establecer la conexión que existe entre la gastronomía y el periodismo. Para llegar a comprender este hecho, se debe conocer, en primer lugar, el significado del concepto de Periodismo Especializado (PE).

Existe un incontable número de definiciones en cuanto al concepto de Periodismo Especializado. Por tanto, este hecho provoca cierta dificultad para lograr encontrar una definición consensuada del término por estudiosos, profesionales y especialistas.

Javier Fernández del Moral (2004) entiende por Periodismo Especializado:

Aquella estructura informativa que penetra y analiza la realidad a través de las distintas especialidades del saber, la coloca en un contexto amplio que favorezca una visión global al destinatario y elabora un mensaje periodístico que acomoda el código al nivel de cada audiencia atendiendo a sus intereses y necesidades. Se ocupa de proponer modelos comunicativos que hagan de las especialidades del saber o actividades profesionales materia periodística, susceptible de codificación en mensajes universales, además de establecerse como vía de comunicación interdisciplinaria. (p. 24).

A partir de esta primera definición, se puede comprender que para realizar una labor de PE es necesario conocer la realidad sobre lo que se va a informar. Del mismo modo, es necesario delimitar los ámbitos temáticos, así como contextualizar la información.

Por su parte, Mar De Fontcuberta (1997, p. 21) describe el PE como “la óptima producción del discurso periodístico aplicado a cada una de las parcelas del saber en la perspectiva sistemática de las grandes áreas de conocimiento social: sociedad, política, cultura y economía”. De Fontcuberta profundiza en la necesidad de que la información desarrollada en torno al PE cuente con calidad, pero este tipo de periodismo es mucho más amplio y se ocupa de muchas más áreas.

Montserrat Quesada (1998, p. 21) realiza su propia aproximación al concepto de Periodismo Especializado: “Aquel que tiene relación con la aparición de publicaciones no diarias que centran sus contenidos en temáticas distintas a las tradicionalmente consideradas como actualidad periodística”. Además, la autora no lo encuadra en áreas específicas de conocimiento, sino que se refiere al PE como a un tipo de periodismo capaz de trabajar múltiples ámbitos temáticos.

Por otro lado, Quesada (1998) también menciona la figura del nuevo profesional encargado de trabajar este tipo de periodismo, introduciéndolo dentro de la propia definición del PE:

La aparición de profesionales de la información, llamados periodistas especializados, que no se limitan a informar genéricamente de los hechos que conforman la realidad social, sino que se han convertido en profesionales capaces de interpretar, valorar y, en definitiva, explicar los contenidos informativos de ámbitos temáticos muy precisos y complejos. (p. 21).

Llegado a este punto, podemos establecer que el PE surge a raíz de la necesidad de satisfacer las demandas informativas especializadas de distintos sectores de la audiencia. Además, podemos situar su principal objetivo en la divulgación de conocimientos de expertos al resto de la sociedad. Para poder llevar a cabo esta labor, el Periodismo Especializado utiliza herramientas propias de la comunicación, así como un lenguaje claro, sencillo y conciso.

Es necesario que el profesional encargado de realizar la labor especializada posea aquellos conocimientos necesarios para valorar e interpretar las informaciones, así como conseguir dotar a sus receptores del mayor número de elementos de juicio posibles, para que estos, de manera individual, puedan formular su propia consciencia crítica.

Una vez realizada la aproximación al concepto de Periodismo Especializado, se puede deducir el significado de Periodismo Gastronómico o Periodismo Especializado en Gastronomía.

Se entiende por Periodismo Gastronómico aquel que se encarga de trabajar de manera especializada las informaciones relacionadas con las temáticas gastronómicas, con una periodicidad constante. Al igual que otras especializaciones, el Periodismo Especializado en Gastronomía requiere del estudio de la materia: conocimiento de las materias primas, de los restaurantes, de los cocineros y de las técnicas culinarias, así como el funcionamiento de la sala y la experiencia que se adquiere a través del paladar y la cata.

En los comienzos de esta especialización, los recetarios fueron las piezas clave en torno a las que giraban todas las informaciones gastronómicas. Sin embargo, esta rama emergente ha derivado hacia contenidos especializados y editoriales de distinta índole, que abarcan desde la cocina, hasta los chefs, el gusto, los alimentos y las bebidas.

4.4. Géneros periodísticos dentro del Periodismo Gastronómico

El Periodismo Gastronómico abarca distintos géneros periodísticos mediante los cuales el profesional no solo informa, sino también expresa experiencias y sensaciones. Dentro de esta especialización podemos encontrar distintos géneros periodísticos como el reportaje, la entrevista, el artículo de opinión, la crónica o la crítica gastronómica, reseñas y, por supuesto, noticias de actualidad.

Lorenzo Gomis (1991, p. 44) argumenta que los géneros periodísticos son importantes fuentes de aprendizaje. Estos representan la “sedimentación de la experiencia” del trabajo colectivo en diversos medios de información. Su correcto dominio técnico distinguiría al profesional del periodismo de aquel que no lo es.

Daniel Franco retrata en un artículo para *The Foodie Studies* (2018), que Cristina Arguilé, profesora y periodista especializada en gastronomía y agroalimentación, explica la importancia de los géneros periodísticos y su multifuncionalidad para la proyección de la gastronomía. La periodista describe la crónica como uno de los géneros periodísticos más importantes dentro de esta especialidad.

Martín Vivaldi (1998, p. 123) describe la crónica periodística como una “información interpretativa y valorativa de hechos noticiosos, actuales o actualizados, donde se narra algo a tiempo que se juzga lo narrado”. Es decir, el cronista, al transmitir la información, ofrece una versión personal del hecho narrado, contextualizándolo.

El reportaje, al igual que la entrevista, es otro género muy utilizado en el Periodismo Gastronómico y, en ocasiones, roza el estilo literario. Montserrat Quesada (1987) describe el reportaje periodístico como:

Género periodístico que contiene en su texto, o puede contener, todos y cada uno de los demás géneros. Es informativo, pero también incorpora elementos propios de los textos de opinión. Puede tratar de la actualidad, aunque también permite la inclusión de algún recurso creativo. Muchos autores lo consideran un híbrido entre los escritos informativos y los interpretativos (p. 31).

Pero uno de los géneros más clásico y reconocido dentro del Periodismo Gastronómico es la crítica, Sánchez Gómez (2013) la considera el género más importante.

La crítica nace en Francia, de la mano del autor Grimod de La Reynière (1758-1837), quien está considerado el primer periodista gastronómico de la historia. De La Reynière enseñó las artes culinarias y del buen hacer en la mesa a la nueva burguesía francesa de la época.

La crítica gastronómica llegó con cierto retraso a España, concretamente a finales de la década de los sesenta. Este hecho se debe, entre otros factores, a que la España de entreguerras y la posguerra centraba su preocupación en el hambre y la miseria y no en el buen comer.

Este género cumple con una importante función orientadora que “se aprecia cuando el especialista informa a un comensal de los aspectos que ignora sobre el arte de un cocinero” (Gómez, 2013, pp. 192-199) y nace de la necesidad de informar sobre esta materia.

Autores como Armañanzas y Díaz Noci (1996) se refieren a la crítica como un género cuya elaboración no siempre surge de la mano de un profesional del periodismo:

La crítica es la presentación, explicación, análisis o enjuiciamiento de una obra de creación mostrada al público, redactada por un especialista en algún área de la creación, generalmente sin dedicación a las funciones periodísticas, con una relación laboral con la publicación de colaborador. En demasiadas pocas ocasiones es un periodista el autor de estos textos. (p. 85).

Sin embargo, la crítica gastronómica ha evolucionado a la par que la especialización periodística en esta temática. Poco tiene que ver la crítica de hoy con la iniciada en el siglo XVIII. En palabras del periodista especializado en gastronomía Francisco Belín: “La tan conocida crítica gastronómica, hoy en día, no es más que una crónica con opinión y visión personal de la degustación de los platos de un restaurante”.

Por otro lado, la gastronomía y la literatura van de la mano. La periodista gastronómica Yanet Acosta explica la importancia de la gastronomía en la literatura dado que a través de ella “los

autores consiguen describir a un personaje, ya que lo que comemos y cómo lo hacemos nos define” (2013).

Por tanto, el Periodismo Gastronómico es una rama especializada del periodismo que disfruta de un espacio propio dentro de la prensa, con secciones, publicaciones y revistas propias. Esta vertiente periodística cuenta con la figura de un nuevo profesional especializado en la materia, que requiere una formación específica que lo dote de un enfoque determinado. Así mismo, el Periodismo Gastronómico tiene a su disposición distintos tipos de géneros, que en ocasiones rozan lo literario y lo diferencian, mediante los cuales se ha logrado introducir y difundir entre las sociedades nuevas culturas y maneras de vivir.

4.5. *Diario de Avisos*

Diarios de Avisos es un periódico local diario de la provincia de Santa Cruz de Tenerife, fundado en julio de 1890 en Santa Cruz de La Palma y editado en esta Isla hasta 1976. En sus inicios cambió varias veces de nombre: *Diario de Avisos de Santa Cruz de La Palma*, *Diario de Avisos del Partido Judicial de Santa Cruz de La Palma* y *Diario de Avisos de La Palma* (Álvarez, 2016, p. 201).

Está considerado el decano de la prensa canaria al ser el periódico más antiguo de las Islas. Este hecho ha provocado que el medio haya pasado por las manos de múltiples propietarios. Actualmente se edita en la capital tinerfeña. Su máximo responsable es, desde 2015, Lucas Fernández y, desde 2016, el director del medio es el periodista Carmelo Rivero.

El medio incluye el color en sus publicaciones desde 1999, año en el que se realiza un cambio en las rotativas. Además, contó con una rotativa propia hasta el año 2010, cuando pasa a ser editado por la empresa Tenerife Print. *Diario de Avisos* cuenta, además, con una emisora propia de radio desde 1994, *Teide Radio*, y desde el año 2000, la edición impresa la complementa la versión digital del periódico: <https://diariodeavisos.elespanol.com>.

En diciembre de 2019, y según datos de la Oficina de Justificación de la Difusión (OJD), la web de la versión digital del medio registró un total de 2 615 701 de usuarios únicos, batiendo un record histórico para el medio y situándolo como líder de audiencia en las Islas, seguido de otros medios como *El Día*, medio editado también en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, y *Canarias 7*, periódico editado en Las Palmas de Gran Canaria. Este hecho hizo visible la confianza depositada por los lectores en la plataforma multimedia y el medio.

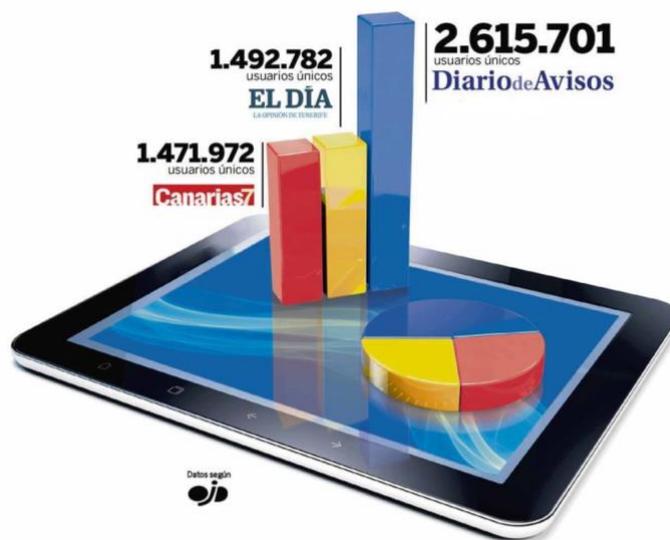


Gráfico 1. Fuente: *Diario de Avisos* y OJD (2019)

En 2015, el Grupo Audiovisual Plató del Atlántico, empresa fundada en 2002, con delegaciones en Madrid y en Los Ángeles (EE.UU) y dirigida por Lucas Fernández, adquirió la mayoría societaria del Grupo de Comunicación *Diario de Avisos*.

En 2016, el medio llegó a un acuerdo estratégico con *El Español*, diario digital dirigido por Pedro J. Ramírez. Este nuevo acuerdo produjo cambios en el formato y el diseño del periódico impreso a partir del 7 de marzo de 2016. Además, se produjeron cambios en la versión web diferenciándose esta de la versión impresa:

Suscribieron un acuerdo de colaboración estratégica el 7 de marzo de 2016 en virtud del cual *Diario de Avisos* aportará al periódico digital *El Español* una cobertura extensa de la información de las Islas, mientras que *El Español* facilitará a *Diario de Avisos* contenidos editoriales para su edición impresa (Álvarez, 2016, p. 203).

En la actualidad, 2021, y según datos recopilados por el propio *Diario de Avisos*, a partir de la Oficina de Justificación de la Difusión (OJD) y el estudio general de medios (EGM), el medio cuenta con 81 000 lectores diarios en prensa impresa según la última oleada EGM, representando los hombres mayores de 65 años el grupo de lectores mayoritario.

Según datos de la OJD interactiva, la segmentación en web de usuarios únicos se eleva a la cifra de 4 581 841 en la actualidad. Estos datos duplican las cifras de lectores únicos de 2019, un aumento considerable en tan corto periodo de tiempo. Este hecho puede deberse a múltiples factores, desde la digitalización y la caída de las ventas en papel, hasta la situación provocada por

la pandemia de la COVID – 19 durante el año 2020, suceso que ha provocado un *boom* de la digitalización entre los ciudadanos.

En redes sociales, como Facebook, *Diario de Avisos* cuenta con 232 000 personas a las que le gusta la página y 244 000 que la siguen. En Instagram, los seguidores rondan los 36 000; y en Twitter, los seguidores alcanzan el total de 110 000.

4.5.1. *Diario de Avisos* y la gastronomía

Diario de Avisos se diferencia del resto de la prensa generalista local, dentro de la provincia de Santa Cruz de Tenerife, al tratar de manera más profunda los temas gastronómicos.

Es el único medio local que actualmente cuenta con una sección coordinada y periódica dedicada a la gastronomía en la isla de Tenerife, tanto en su versión impresa como en su versión digital, bajo la supervisión del periodista canario especializado en gastronomía José Luis Conde Miranda. Conde además de coordinar, redacta la mayoría de las informaciones y es el único periodista especializado fijo que trabaja esta sección.

En su versión digital, el medio cuenta con un apartado dedicado a la gastronomía dentro de la sección “Sociedad”. Pero, además de esto, cuenta con un canal digital de gastronomía, <https://abogados.es>, editado también por José Luis Conde. Este canal de gastronomía cuenta en Facebook con 3 473 personas a las que le gusta la página y 3 614 que la siguen. En Instagram, el canal ronda los 2 400 seguidores y en Twitter los 600.

Por otro lado, el Grupo de Comunicación organiza anualmente, mediante la Fundación *Diario de Avisos*, los Premios de Gastronomía *Diario de Avisos*. Con la entrega de este galardón, el medio de comunicación premia el trabajo, la dedicación, el esfuerzo y el talento de aquellas personas e instituciones que impulsan el sector gastronómico canario. En el año 2020, los premios celebraron su 35 aniversario.

5. Objetivos e hipótesis

5.1. Objetivos

5.1.1. Objetivo general

El principal objetivo de esta investigación es el de realizar una aproximación al tratamiento de la información gastronómica publicada en la versión impresa del periódico local/generalista decano de la prensa canaria *Diario de Avisos*, así como analizarla, estudiarla y compararla.

5.1.2. Objetivos específicos

- Realizar una aproximación y explicar la situación actual del Periodismo Especializado en Gastronomía.
- Explicar los distintos géneros periodísticos utilizados en el Periodismo Gastronómico.
- Realizar un acercamiento a la historia del Periodismo Gastronómico en España y Canarias.
- Analizar los distintos medios especializados en gastronomía existentes en Canarias
- Analizar la evolución de las informaciones gastronómicas publicadas en la versión impresa del medio local/generalista *Diario de Avisos*, desde el año 2016 y hasta el año 2019.

5.2. Hipótesis

- *Diario de Avisos* demuestra un fortalecimiento de las informaciones gastronómicas durante los cuatro años analizados, ofreciendo una sección específica y cada vez más espacio para esta en su versión impresa.
- El número de autores, así como la cantidad de las informaciones gastronómicas publicadas por el medio han aumentado en razón al paso de los años.
- *Diario de Avisos* ofrece en la actualidad suplementos especializados o canales exclusivos para realizar la labor del Periodismo Gastronómico.

6. Metodología

Para la realización de esta labor de investigación y con motivo de poder cumplir con los objetivos de la investigación, obtener respuestas y conocer si las hipótesis son ciertas o no, así como obtener una idea aproximada de las informaciones gastronómicas publicadas en el periódico local/generalista decano de la prensa canaria *Diario de Avisos*, se han tenido en cuenta los aspectos necesarios para la redacción del sustento teórico previo, de aquellas cuestiones de importancia relacionadas tanto con el periodismo como con la gastronomía.

Para esta investigación se ha optado por un modelo no experimental, es decir, un tipo de modelo de investigación que se realiza sin la manipulación deliberada de las variables. Además, cuenta con una dimensión longitudinal, abarcando un marco temporal concreto.

6.1. Fase de investigación

Se ha procedido con una primera fase de investigación y revisión bibliográfica y documental, repaso de autores y libros relacionados con la cuestión, así como una revisión minuciosa de artículos académicos y de textos de interés para la investigación. Para desarrollar esta primera fase, se estableció un orden de análisis que abarca desde las informaciones y publicaciones más generales (historia de la gastronomía, terminologías y definición de conceptos) hasta las informaciones más acotadas y cercanas al objeto de estudio (la actualidad de las informaciones gastronómicas en Canarias, centrando el estudio en el medio *Diario de Avisos*).

Para esta investigación se ha seleccionado, en primer lugar, la versión impresa del medio local editado en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, *Diario de Avisos*, debido a su antigüedad e influencia en la comunidad, así como por la delimitación geográfica.

En segundo lugar, se ha escogido un periodo de tiempo para realizar este análisis comprendido entre el año 2016 y el año 2019. Se ha decidido estudiar este tramo temporal con el fin de observar cómo han evolucionado las informaciones gastronómicas en el medio impreso. Se seleccionó el 2016 como año de partida, al ser el año en el que el medio llega a un acuerdo estratégico con el diario digital *El Español*, hecho que produjo cambios en la versión impresa del medio. No se ha incluido el 2020 en esta investigación, ya que debido a la pandemia ocasionada por la COVID – 19, este año en concreto necesitaría un estudio individual.

Una vez seleccionado el medio, se ejecutó una segunda fase de investigación centrada de manera exclusiva en el medio seleccionado. De esta segunda fase de investigación se concluyó que para

este trabajo solo se analizarían los sábados de cada mes durante los cuatro años seleccionados. Se escogió concretamente el sábado al ser el único día de la semana en el que la versión impresa de *Diario de Avisos* edita una sección fija destinada a la gastronomía.

Concretado el periodo temporal a analizar (todos los sábados desde 2016 hasta 2019), se procedió a un análisis exhaustivo y pormenorizado de las páginas dedicadas a la gastronomía, incluidas las portadas de cada sábado, y de todas las informaciones que estas incluyen (noticias, reportajes, crónicas/críticas, entrevistas y reseñas). Para llevar a cabo este procedimiento se consultó y utilizó la hemeroteca de prensa digital de la Universidad de La Laguna.

6.2. Fase de análisis

En la fase de análisis se profundizó en los mensajes gastronómicos ubicados en las páginas de la versión impresa de *Diario de Avisos*, ahondando en las informaciones recopiladas durante la segunda fase de la investigación, con la marca temporal ya mencionada.

Se tuvo en cuenta la portada de cada sábado y la cantidad de páginas totales del periódico ese día, así como la cantidad de páginas destinadas a la sección de gastronomía. También el total de las imágenes y si estas estaban a color o no. El total de las informaciones, los géneros predominantes y el tratamiento de dichas informaciones. Por otro lado, se estudió la procedencia de las informaciones, así como los autores y la publicidad insertada en cada página. Todo ello, con el objetivo de plasmar la evolución de la sección a lo largo de los cuatro años estudiados.

Para el análisis de las informaciones y mensajes gastronómicos publicados por el periódico, se ha decidido solo incluir aquellos ubicados físicamente dentro de este, en sus respectivas secciones, aunque se hayan consultado también, para su comparativa, en la segunda fase de investigación, revistas y canales adscritos al medio.

Para poder realizar el análisis con cierto criterio y orden, se ha optado por el diseño de una plantilla. Para ello, se utilizó la herramienta *Word* de *Microsoft* con el fin de crear un formulario a modo de ficha, que se adjuntará más adelante en el apartado Anexo 1 de este trabajo.

Al elaborar la plantilla de la ficha que se utilizó posteriormente para analizar todos los contenidos, se optó por destinar una primera parte a exponer todos los datos que se iban a tener en cuenta para la investigación. La ficha se distribuyó en columnas, cada una con un dato a analizar; y en filas, cada una de ellas correspondiente a un sábado del mes. Las fichas se realizaron de manera

mensual, por lo que en total se analizaron 48 fichas que se adjuntaron en el apartado Anexo 4 de este trabajo.

La ficha incluye, antes que nada, una fila para ubicar el mes y el año a analizar. A continuación, dispone de 12 columnas, la primera de ellas con el número de cada sábado del mes. Las 11 columnas restantes se distribuyen de la siguiente manera: noticias en portada, con respuesta de sí o no; número de páginas totales del periódico; nombre de la sección o el espacio; número de páginas destinadas a la sección; número de imágenes y si estas van a color o no; total de las informaciones; géneros de las informaciones (noticias, crónicas, reseñas, reportajes, entrevistas y opinión) y su cantidad cada día; procedencia de la información (propia o de agencia); autores que firman las informaciones; y publicidad. La última columna está destinada a observaciones destacables de cada sábado.

La ficha cuenta con filas para cada sábado que varían en cantidad según el mes. Además, cuenta con dos filas más. Una destinada a conclusiones y observaciones generales del mes; y otra, a exponer la cantidad de noticias, crónicas, reseñas, reportajes, entrevistas y opiniones recopiladas durante el mes, con el objetivo de facilitar el recuento final.

Una vez analizado cada uno de los sábados ubicados dentro de la marca temporal establecida y registrado los datos en las fichas correspondientes, se ha procedido a un volcado de los resultados para analizarlos de forma exhaustiva y establecer así la tendencia evolutiva del medio.

En el análisis, descrito a continuación, se han incluido páginas del periódico con aspectos llamativos, para facilitar su comprensión y mostrar de manera visual lo que se plasma en forma de texto. Estas páginas se incluyen en el apartado Anexo 2 de este trabajo. De igual modo, en el apartado Anexo 3, se pueden consultar las portadas de *Diario de Avisos* en las que se hace referencia a noticias relacionadas con la gastronomía y la sección analizada.

7. Análisis y resultados

En su versión impresa, *Diario de Avisos* dedica cada sábado un espacio a la gastronomía, cuya ubicación y número de páginas varía según los años analizados.

A continuación, se detallará año por año el análisis con sus respectivos resultados, obtenidos tras la larga fase de investigación (2016 – 2019), resaltando aquellas peculiaridades detectadas y que marcan la diferencia o el cambio en la línea gastronómica del medio. De este modo, se intenta comprender los cambios que la sección ha vivido durante los cuatro años analizados, tanto en contenido como en estética.

Antes de dar paso a los resultados, hay que destacar que en la fase de análisis hubo meses y ciertos sábados en los que no se encontró ningún periódico para consultar en la hemeroteca de prensa utilizada. Concretamente los periódicos del: sábado 26 de marzo de 2016, mes completo de junio de 2016, sábado 15 de abril de 2017, sábado 31 de marzo de 2018, sábados 15 y 29 de diciembre de 2018 y sábado 20 de abril de 2019. Pero la falta de información en estos días concretos no ha alterado los resultados finales de la investigación.

(Las páginas destacadas del periódico, así como las portadas que complementan el análisis, se pueden consultar en el apartado Anexo 2 de este trabajo).

7.1. Año 2016

El primer trimestre de 2016 muestra una sección caótica y una situación de cambios en el medio. No es hasta el mes de abril cuando comienza a notarse cierta estabilidad, tanto en el número de páginas totales del periódico como en el número de páginas destinadas a la sección o el estilo de esta.

Desde inicios del año y, por tanto, inicio de esta investigación, ya la sección destinada a la gastronomía en *Diario de Avisos* estaba conformada por dos páginas, una en blanco y negro y otra a color. Sin embargo, desde el sábado 30 de enero y hasta el 5 de marzo, son tres las páginas que conforman dicha sección, dos en blanco y negro y una a color, desde la 49 a la 51, teniendo el periódico 52 páginas totales durante estos seis sábados. A partir de esta fecha, la sección está fijada en dos páginas, tres en casos excepcionales, como eventos, o una página, también en ciertos casos, como el 7 de mayo, día en el que solo se edita una.

Durante estos tres meses, en la cabecera aparece el título de la sección, “Gastronomía”, junto a una foto de José Luis Conde, coordinador de la sección, en las esquinas superiores, alternando derecha o izquierda según qué sábado. En la página a color, la cabecera se mantiene igual, pero esta va resaltada en violeta junto a la foto del coordinador también a color (Imagen 1).

La página a color aparece durante los tres meses mencionados, esté conformada la sección por dos o tres páginas indistintamente. Esta página está patrocinada por la Compañía Cervecería de Canarias. Del total de la página, la cabecera y un cuarto del final van destinados a anuncios de la marca Dorada Especial.

Por otro lado, en esta página también se incluye una minisección llamada “espuma” o “con mucha espuma”, el nombre de la sección, así como la cantidad de informaciones que esta incluye varía según qué sábado se consulte. La minisección se diferencia por sus tonalidades crema, su correspondiente título en violeta (siguiendo el estilo de la sección) y por integrar pequeñas noticias con imágenes a color (Imagen 1).

Además, esta página en concreto está destinada a la reseña y recomendación de locales y restaurantes. Se describen platos y menús, así como el local y se concreta, además, los horarios y la localización del mismo. En estos primeros meses de 2016, las recomendaciones varían. Si aparecen, pueden ser una o dos, o puede darse el caso de que algún sábado no aparezcan, sustituyéndose estas por noticias, aunque la publicidad y el formato de página se mantiene.

Hay que destacar que el sábado 12 de marzo se produce un cambio en el formato de la sección. Esta pasa a estar introducida en “Tiempo Libre” junto a la programación cultural. Las dos páginas pasan a imprimirse ambas a color (esto continúa así hasta 2019). Los colores y el estilo de la sección cambian, pasando de las tonalidades violetas a las naranjas. Las informaciones aparecen bordeadas por unas líneas en tonos naranjas que forman un recuadro decorativo, coronado con el título de la sección, “Gastronomía”, junto a la foto del coordinador en la esquina superior, derecha o izquierda. El formato de la minisección “con mucha espuma” también cambia. Adopta tonalidades naranjas y deja atrás las imágenes (Imagen 2).

El nuevo formato, también incluye un apartado en la parte superior de la página (no todos los sábados aparece) en el que se incluye dos o tres pequeñas informaciones junto a palabras clave y su respectivo titular (Imagen 3)

Durante el mes de abril comienza a apreciarse cierta estabilidad en la sección que se mantendrá hasta final de año. A partir del sábado 16 de este mes, la minisección “con mucha espuma”

desaparece y la página patrocinada por la marca Dorada Especial se destina íntegramente a las reseñas de locales y restaurantes y, en varias ocasiones, a informaciones de la propia Compañía Cervecera. Hasta finalizar el año, esta página mantendrá el mismo formato (una o dos reseñas más imágenes) así como el mismo anuncio (Imagen 3).

El número de páginas totales del periódico se estabiliza en 64, ocupando la sección coordinada por Conde siempre las últimas páginas, 60 y 61 al ser dos; 59, 60 y 61 al ser tres; o 61 si se da el caso de ser solo una. Ciertos sábados el impreso se compone de 56 páginas correspondiéndole a “Gastronomía” la 52 o 53, en el caso de tratarse de solo dos páginas; la 51, 52 y 53, en el caso de tres páginas; o la 53 si se da el caso de ser solo una.

A partir del mes de julio, aparecen nuevos anuncios, aunque continúa el de Dorada Especial en el mismo formato y página, tal y como se muestran en las imágenes que se adjuntan en el apartado Anexo 2.

Desde este mes y hasta final de año, aparecen anuncios de distintas marcas en otras páginas de la sección: Torito Grill, Presas Ocampo, Dí Vida, Culinaria Tenerife, El Gusto por el Vino, Fuentealta, El Aderno, Celgán y Pasto y Bellota (todos los anuncios ocupan el mismo espacio, un cuarto de página al final de esta).

Durante el año 2016, aparecieron dos informaciones referentes a la gastronomía en portada (se podrá consultar en el apartado Anexo 3). La primera, el sábado 27 de febrero. Este día aparece en portada un sumario de una entrevista realizada a Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía. Este sábado la sección cuenta con tres páginas, una de ellas destinada por completo a la entrevista. La segunda portada, aparece el sábado 24 de septiembre coincidiendo con el evento de Culinaria Tenerife 2016. Este evento ocupó seis páginas del periódico, desde la 56 a la 61, todas a color, con distintas publicidades y formatos de informaciones (reportajes, entrevistas y noticias). Algo similar ocurre el sábado 19 de noviembre. La sección ocupa este día cuatro páginas con motivo de la entrega de los Premios de Gastronomía *Diario de Avisos*, aunque en esta ocasión la información no aparece en portada.

Además, cabe destacar que el sábado 24 de septiembre la página patrocinada por Dorada Especial no contiene reseña de restaurantes, sino una información referente a la propia Compañía.

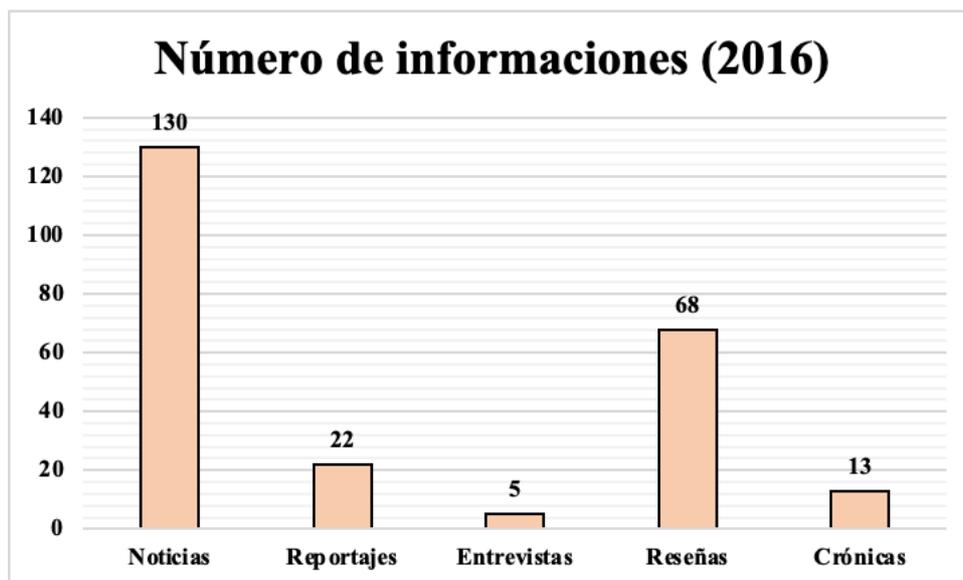


Gráfico 2. Número de informaciones gastronómicas por género publicadas durante 2016 en Diario de Avisos.

Fuente: Elaboración propia

La cantidad de informaciones dentro de la sección al igual que el número de páginas que la componen, varían según el sábado que se consulte. En total, durante el año 2016, *Diario de Avisos* publicó 238 informaciones dentro de la sección de gastronomía. De ellas, 130 fueron noticias firmadas por Conde, redacción (DA) o *Europa Press* (EP). *Europa Press* es la agencia privada encargada de suministrar informaciones al medio. Se contabilizaron 22 reportajes firmados todos ellos por José Luis Conde, así como 5 entrevistas también firmadas por el coordinador de la sección. Además, se registraron un total de 68 reseñas, ubicadas todas ellas en la página junto al anuncio de Dorada Especial. Por último, Conde firma 13 crónicas o críticas gastronómicas.

Del total de noticias publicadas, 130, solo nueve habían sido proporcionadas por la agencia *Europa Press*. La firma de las noticias varía entre Conde, la redacción del medio y la agencia, aunque es necesario destacar que muchas de las informaciones cotidianas (noticias y reseñas) no llevan firma. Las informaciones de mayor peso y elaboración, reportajes, crónicas y entrevistas, van todas firmadas por el coordinador de la sección, José Luis Conde, siendo este el único periodista que como tal firma las informaciones durante este año.

7.2. Año 2017

De enero a julio de 2017 se puede apreciar una estabilidad en el formato tanto de la sección destinada a la gastronomía como del periódico impreso cada sábado. El total de páginas en estos meses no varía, siendo el número total 64. La sección ocupa las páginas 60 y 61 en el caso de ser dos. Se mantiene el formato y el mismo estilo de una página dedicada a información y otra a

reseñas junto al anuncio de Dorada Especial dentro de “Tiempo Libre”. Cabe destacar que a comienzos de año el anuncio que la Compañía Cervecera de Canarias tiene fijo en el medio cambia, pero sigue siendo de su marca Dorada Especial. Al cambiar el anuncio cambian los colores, de los tonos azules de 2016, a los tonos arena. La cabecera adoptará este color y forma y se mantendrá así en los años posteriores (Imagen 4).

Durante estos meses, solo varios sábados presentaron algún cambio, concretamente los días 4 y 25 de marzo y el 24 de junio. En estos días, el periódico solo editó una página referente a informaciones gastronómicas. Ocupando la página 58 en el caso del día 4 de marzo y la página 61 los días 25 de marzo y 24 de junio (Imágenes 5, 6 y 7).

Los días 4 de marzo y 24 de junio (Imágenes 5 y 7), la página única está dedicada a la reseña de restaurantes con la respectiva publicidad de Dorada Especial. Sin embargo, el día 25 de marzo (Imagen 6), no hay reseñas, sino que la página única se destina a la actualidad gastronómica. El formato sigue siendo el mismo, pero cambian las pequeñas informaciones, que en vez de encabezar la página, aparecen a modo de columna en el lado derecho. Además, se incluye el mismo anuncio de Dorada, pero solo a un cuarto de página al final, sin la cabecera típica de las páginas destinadas a las reseñas.

Los sábados 13 y 27 de mayo, la sección se compone de 3 páginas, 59, 60 y 61 respectivamente. En ambos días, la página 59 está destinada a las reseñas de restaurantes junto al anuncio de Dorada Especial. Las páginas 60 y 61 contienen informaciones de la actualidad gastronómica (Imágenes 8 y 9). El sábado 16 de diciembre también cuenta con tres páginas destinadas a la gastronomía, pero son la 59 y 60 las dedicadas a la actualidad gastronómica, quedando reservada la 61 a las reseñas junto a la publicidad de Dorada Especial.

En el caso del día 13 de mayo (Imagen 8), ambas páginas aparecen con el formato clásico de la cuadrícula naranja encabezada con el título de la sección: “Gastronomía”. En este caso, es la página 61 la que incluye la columna con las breves noticias y sus respectivas palabras clave y titulares. Ambas páginas llevan publicidad insertada, GastroCanarias y Presas Ocampo, y también la foto del coordinador de la sección. El sábado 16 de diciembre se presenta de igual manera, pero en las páginas 59 y 60. Además, la publicidad insertada corresponde con las marcas Vinos de Tenerife y Ron Guajiro y no se incluye la columna con las pequeñas noticias.

Por otro lado, las páginas 60 y 61 del sábado 27 (Imagen 9) van destinadas a un reportaje a doble cara, con varias fotos de gran tamaño, siguiendo el formato ya descrito y firmado por el coordinador de la sección José Luis Conde. Hay que destacar que no lleva publicidad insertada.

Durante estos meses, de enero a julio, dos noticias aparecen firmadas conjuntamente por *El Español* y por *Diario de Avisos*, concretamente los días 8 de abril y 8 de julio. Además, la noticia correspondiente al sábado 8 de julio va firmada, por primera vez, por otra periodista, corresponsal en Londres, Beatriz Martínez De Olcoz.

En agosto, se produce un cambio en el número de páginas del periódico impreso, reduciéndose de 64 a 56, pasando a ocupar la sección de gastronomía las páginas 52 y 53 en el caso de solo ser dos páginas. Desde este mes y hasta final de año, el número de páginas del periódico oscilará entre las 64, las 56 y las 72. Con 72 páginas hay dos días, el sábado 25 de noviembre, donde la sección de gastronomía ocupa las páginas 67 y 68; y el sábado 30 de diciembre, ocupando las páginas 68 y 69 del periódico.

En septiembre, los periódicos de los sábados 9 y 30 solo presentan una página con información gastronómica, siendo esta la dedicada a las reseñas de restaurantes con la respectiva publicidad de Dorada Especial. Lo mismo ocurre el sábado 7 de octubre, día en el que solo hay una página con reseñas y publicidad de Dorada.

Sin embargo, el sábado 28 de octubre (Imagen 10), solo hay una página dedicada a la gastronomía, pero esta contiene informaciones sobre la actualidad, firmadas todas ellas por DA, y no lleva insertada publicidad. De igual manera ocurre el sábado 4 de noviembre, día en el que solo hay una página y esta va destinada a la actualidad gastronómica sin publicidad y firmada al completo por DA. El sábado 11 de noviembre destaca por solo contar con una página dedicada de igual manera a las informaciones de actualidad, pero a diferencia de los días 28 de octubre y 4 de noviembre, esta página sí cuenta con un nuevo anuncio de Dorada Especial en tonos azules (Imagen 11).

Durante el año 2017, en las páginas de *Diario de Avisos* destinadas a la gastronomía hubo insertada publicidad de las siguientes marcas: Dorada Especial (publicidad fija del medio), Presas Ocampo, GastroCanarias, Vinos de Tenerife y Ron Guajiro (todos los anuncios ocupan el mismo espacio, un cuarto de página al final de esta).

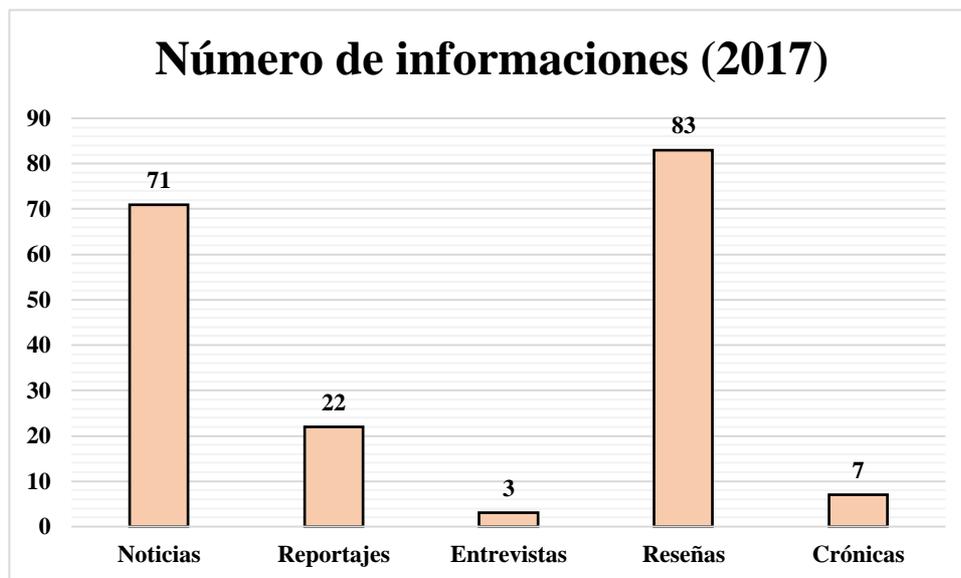


Gráfico 3. Número de informaciones gastronómicas por género publicadas durante 2017 en *Diario de Avisos*.

Fuente: Elaboración propia

La cantidad de informaciones dentro de la sección varía cada sábado, según el número de páginas que se le dediquen y el tamaño de las piezas. En total, en 2017, *Diario de Avisos* publicó 186 informaciones dentro de la sección de gastronomía, insertada en “Tiempo Libre”. De ellas, 71 fueron noticias firmadas por Conde, redacción (DA) o *Europa Press* (EP). La agencia firma un total de 7 noticias en todo el año. Se publicaron 22 reportajes bajo la firma del coordinador, así como tres entrevistas y siete crónicas o críticas gastronómicas, todo firmado por el periodista José Luis Conde. Por último, se registraron un total de 83 reseñas ubicadas en su respectiva página junto al anuncio de Dorada Especial.

Como ya se mencionó, la firma de noticias varía entre la agencia con la que trabaja el medio, *Europa Press*, la redacción y el propio coordinador de la sección, aunque muchas de las informaciones no llevan firma, como es el caso de las reseñas junto al anuncio de la Compañía Cervecera de Canarias. Es necesario destacar que en 2017 aparecen las dos primeras noticias firmadas en conjunto por *Diario de Avisos* y *El Español*. Además, una de esas dos noticias lleva la firma de otra periodista, corresponsal en Londres, Beatriz Martínez De Olcoz, siendo la primera vez que aparece en la sección otra firma de un periodista que no sea el coordinador.

Las informaciones de mayor peso y elaboración, reportajes, crónicas y entrevistas, van todas firmadas por el coordinador de la sección, José Luis Conde (al igual que en 2016). Además, las imágenes empleadas en estos trabajos suelen ser propias de Conde, pero también suministradas por el medio, dato que se especifica junto al pie de foto.

7.3. Año 2018

La tendencia del medio detectada ya desde 2017, continúa durante 2018. El primer periódico del año analizado, correspondiente al sábado 6 de enero, está compuesto por 56 páginas. Desde el sábado 13 de enero hasta marzo, el número de páginas asciende a 64. De marzo a mayo, el número desciende nuevamente a 56 páginas los sábados. En junio y julio, asciende a 64 nuevamente y a partir de agosto hasta el sábado 8 de diciembre, disminuye a 56. Teniendo en cuenta esto, la sección dedicada a la gastronomía ocupa las páginas 51, 52 y 53 y las páginas 60 y 61, según el número total de páginas del periódico y el número de páginas que contenga la sección. Todas las informaciones siguen estando insertadas en el apartado “Tiempo Libre”.

Es necesario destacar antes de continuar que, desde el sábado 21 de abril y hasta el sábado 28 de julio, aparece una nueva sección insertada dentro de las páginas dedicadas a la gastronomía, en el espacio “Tiempo Libre”, que hace que el formato y el estilo de los contenidos cambie. Esta nueva sección lleva el nombre de “Sal y pimienta”. A esta sección se le dedica una página completa durante el tiempo ya mencionado. Trae consigo un nuevo formato y estilo informativo con pequeñas noticias cuyo titular lo acompaña la animación de un pequeño salero.

La cabecera de la sección está coronada por un gran plato, en su interior el nombre de la sección y a este lo acompaña un salero y un pimentero que simulan sazonar el título. Además, la página está bordeada por las clásicas líneas naranjas, presentes desde mediados de 2016, pero en este caso, en vez de representar un recuadro perfecto, simulan una hoja de cuaderno (Imagen 12).

Esta nueva sección sustituye durante estos meses a la página encabezada con el título “Gastronomía”, fija desde marzo de 2016. Durante este tiempo, la página “Gastronomía” aparece exclusivamente aquellos días en los que la sección ocupa tres páginas dentro del periódico, siendo estos solo dos: los sábados 28 de abril y 19 de mayo. Estos dos días se incluye una página con la sección “Sal y pimienta”, una página con la sección “Gastronomía” y la ya clásica página de reseñas de restaurantes con publicidad de Dorada Especial.

“Sal y pimienta” se caracteriza por las pequeñas informaciones acompañadas por fotos. Además, incluye dos destacados en color crema y escritos en su totalidad en letras en mayúscula. Uno de ellos una noticia, pero el otro corresponde a un nuevo apartado de opinión: “La guindilla”. Este apartado, además de destacar en color crema, lo bordea un recuadro en color rojo y lo acompaña la ilustración de una pimienta que simula ser una pluma de escribir.

Ninguna de las informaciones de esta página va firmada, pero en la esquina superior, derecha o izquierda según qué sábado se consulte, lleva la foto de José Luis Conde junto a su cargo de coordinador.

De los 49 sábados de 2018 analizados, la sección destinada a las informaciones gastronómicas de 37 de esos días estuvo compuesta por 2 páginas. Ambas siguieron el formato de una página destinada a la actualidad informativa gastronómica (página encabezada con el título “Gastronomía” o la nueva sección “Sal y pimienta”, según qué mes y día) y otra a las reseñas de restaurantes con la publicidad de Dorada Especial.

Los sábados 17 y 24 de febrero se caracterizan por un cambio en el formato de la página patrocinada por Dorada Especial. Las fotos comienzan a tomar mayor protagonismo y a ocupar casi la totalidad de la página. Los textos de los locales reseñados adoptan una tipografía distinta en tonos blancos. El sábado 17 de febrero (Imagen 13), el texto aparece insertado en la propia imagen. El sábado 24 (Imagen 14), el texto va introducido dentro de un cuadro en color negro.

A partir de estas fechas y hasta terminar el año, la página de reseñas mantendrá este nuevo formato oscuro, tal y como se presenta el día 24 de febrero, cambiando únicamente la ubicación del cuadro de texto y el número de las imágenes. El anuncio de Dorada Especial se mantiene igual que en 2017 hasta el sábado 24 de marzo, día en que se cambia por otro nuevo bajo la misma marca (Imagen 15). En cuanto a la publicidad, se produce una excepción durante el mes de septiembre por un evento concreto de la marca. Esto hace que el anuncio de Dorada Especial cambie durante los cinco sábados con los que cuenta este mes (Imagen 16).

También es necesario destacar la aparición de una nueva columna insertada en aquellas páginas dedicadas a las informaciones de actualidad bajo el título “Gastronomía”. Se trata de una columna de opinión firmada por José Luis Conde con el nombre “Comer y beber”. Esta aparece por primera vez el sábado 24 de febrero, se repite el 24 de marzo y vuelve a aparecer el día 15 de septiembre (Imagen 16).

En febrero, los sábados 10 y 17 solo cuentan con una página con información gastronómica. Ambas se encuentran ubicadas en la página 61 del periódico, contando este con un total de 64. La página del sábado 10 de febrero está dedicada a la información de actualidad dentro de la sección titulada “Gastronomía”.

Del mismo modo, es necesario destacar que, durante todo el mes de agosto y hasta el sábado 8 de septiembre, solo se editó una página con relación a la gastronomía. Esta se ubicó en la página 53

del periódico, al contar este con 56 en total durante este periodo de tiempo. La página en cuestión es aquella destinada a las reseñas de restaurantes y patrocinada por Dorada Especial.

El sábado 15 de septiembre regresa el formato común de dos páginas, introducidas dentro del espacio “Tiempo Libre”, con una página destinada a las informaciones de actualidad, recuadro naranja coronado con el título “Gastronomía” y otra a las reseñas de restaurantes con la inserción de la publicidad de Dorada Especial. Se mantiene sin cambios hasta final de año, exceptuando el sábado 24 de noviembre.

El sábado 24 de noviembre, el periódico cuenta con tres páginas dedicadas a las informaciones gastronómicas. Una para las reseñas y la publicidad (página 51) y las dos siguientes para tratar la 33 Edición Premios de Gastronomía *Diario de Avisos*. La página 52 recopila información sobre dos mujeres premiadas en esta gala como Mejor Jefe de Cocina y Mejor Difusión de la Gastronomía. La página 53 es un cartel a tamaño completo con todos los galardonados de la edición junto a los patrocinadores del evento (Imagen 17).

Durante el año 2018, en las páginas de *Diario de Avisos* destinadas a la gastronomía hubo insertada publicidad de las siguientes marcas: Dorada Especial (publicidad fija del medio), Ron Guajiro, Mesón el Drago y GastroCanarias (todos los anuncios ocupan el mismo espacio, un cuarto de página al final de esta).

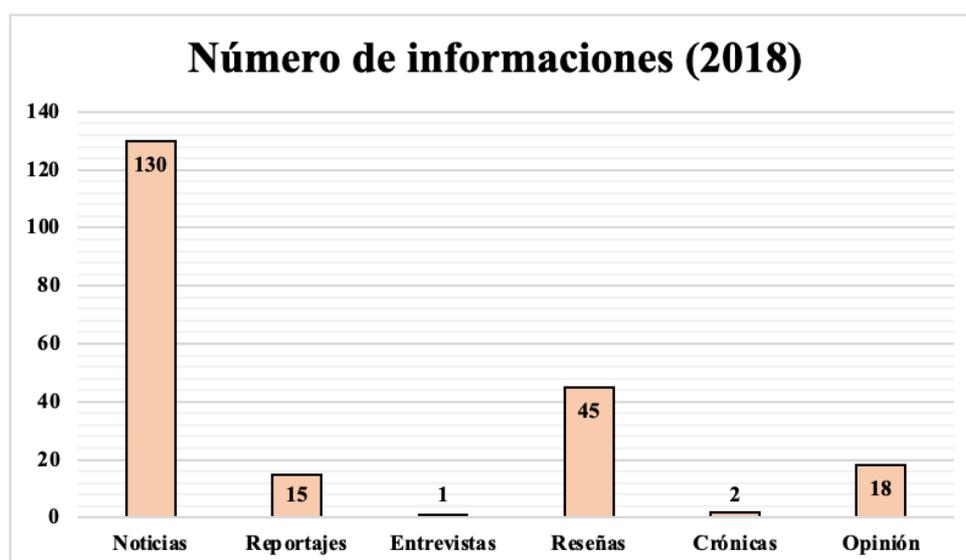


Gráfico 4. Número de informaciones gastronómicas por género publicadas durante 2018 en *Diario de Avisos*.

Fuente: Elaboración propia

La cantidad de informaciones dentro de la sección varía cada sábado, según el número de páginas que se le dediquen y el tamaño de las piezas. En total, en 2018, *Diario de Avisos* publicó 211 informaciones dentro de la sección de gastronomía, insertada en “Tiempo Libre”. De ellas, 130 fueron noticias firmadas por Conde, redacción (DA) o *Europa Press* (EP). La agencia firma 5 noticias del total contabilizado. Se publicaron 15 reportajes a lo largo del año, firmados todos ellos por el coordinador de la sección. Durante este año, la página destinada cada sábado a la reseña y el anuncio de Dorada Especial solo publicó una por día, exceptuando el sábado 10 de febrero, día en el que no se publicó reseña. Por lo que en total se contabilizaron 45 reseñas. Además, solo se registraron un total de 2 crónicas o críticas gastronómicas de restaurantes en todo el año firmadas ambas por José Luis Conde, así como una única entrevista firmada también por Conde y publicada el sábado 19 de septiembre. Por último, se contabilizaron un total de 18 opiniones firmadas por el coordinador y ubicadas según qué sábado en la columna “Comer y beber” o en el destacado “La guindilla”.

Como ya se ha mencionado, la firma de noticias varía entre la agencia con la que trabaja el medio, la redacción y el propio coordinador, aunque muchas de las informaciones no aparecen firmadas. El único periodista que como tal firma informaciones en la sección durante este año es el propio coordinador.

7.4. Año 2019

El año 2019 se caracteriza por la estabilidad. Se mantiene la misma tendencia y estilo adoptados desde septiembre de 2018. Se mantiene el mismo formato, dos páginas, una destinada a las informaciones de la actualidad gastronómica bajo el título “Gastronomía” y otra a las reseñas con la inserción del anuncio de Dorada Especial.

De enero a agosto, la sección y el periódico se mantiene estable, a excepción de tres días concretos: los sábados 11 y 25 de mayo y el sábado 8 de junio. Durante estos siete meses, el periódico cuenta con un total de 64 páginas, ocupando la gastronomía dos de ellas, 60 y 61. Una página destinada a las informaciones de actualidad siguiendo el mismo formato ya descrito y otra a las reseñas de restaurantes con la publicidad de la Compañía Cervecera de Canarias. No se producen cambios en los formatos de estilo de ninguna de las dos páginas a lo largo del año.

El sábado 25 de mayo, la sección presenta tres páginas, 59, 60 y 61, al tratar un evento de importancia para el sector de la restauración y la hostelería canaria como es la feria Salón Gastronómico de Canarias, GastroCanarias, celebrada en el Recinto Ferial de Tenerife. Dos de las tres páginas totales van dedicadas a este evento (60 y 61). Este día, la página 59 está destinada

a la reseña de restaurantes. Los sábados 11 de mayo y 8 de junio, *Diario de Avisos* solo edita una página con relación a la gastronomía, concretamente la destinada a la reseña de restaurantes, con una reseña respectivamente y el ya común anuncio de Dorada Especial.

Durante el mes de agosto y como ya ocurrió en el año anterior, el periódico solo publica 56 páginas los sábados, destinando solo una de ella, concretamente la 53, a la gastronomía. La página que se edita durante este mes es aquella destinada a la reseña con el anuncio de la Compañía Cervecera de Canarias.

A partir de septiembre, regresa el formato de dos páginas destinadas a la gastronomía. Desde el 21 de septiembre, y hasta finalizar el año, el medio vuelve a editar 64 páginas totales los sábados. Solo hay una excepción, el sábado 26 de octubre, día en el que solo se edita una página, concretamente la 61 destinada a la reseña y al anuncio de Dorada Especial.

En cuanto al anuncio de la Compañía Cervecera de Canarias con su marca Dorada Especial, es necesario destacar que cambia dos veces durante el año 2019. Hasta el sábado 25 de mayo el anuncio de 2018 se mantiene. El día 1 de junio (Imagen 18) cambia y se mantiene hasta el 26 de octubre, día en el que vuelve a cambiar y ya se mantiene hasta final de año (Imagen 19).

Durante el año 2019, en las páginas de *Diario de Avisos* destinadas a la gastronomía hubo insertada publicidad de las siguientes marcas: Dorada Especial (publicidad fija del medio) y Mesón el Drago (todos los anuncios ocupan el mismo espacio, un cuarto de página al final de esta).

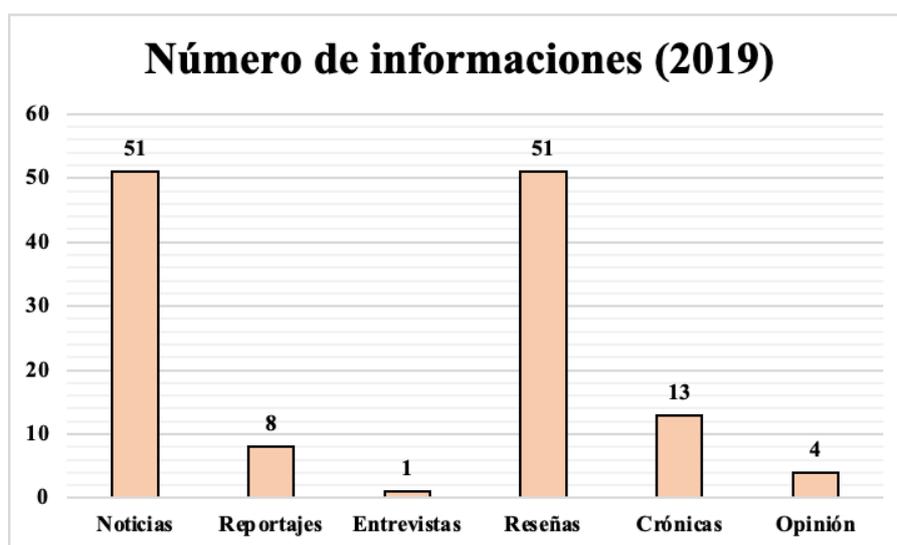


Gráfico 5. Número de informaciones gastronómicas por género publicadas durante 2019 en *Diario de Avisos*.

Fuente: Elaboración propia

En total, en 2019, *Diario de Avisos* publicó 128 informaciones dentro de la sección de gastronomía, insertada en “Tiempo Libre”. De ellas, 51 fueron noticias firmadas por Conde, redacción (DA) o *Europa Press* (EP). *Europa Press* firma 7 noticias del total contabilizado. Durante el 2019, la página destinada cada sábado a la reseña y el anuncio de Dorada Especial solo publicó una por día, por lo que el total de reseñas coincide con el total de sábados analizados en 2019, 51 en total. Se contabilizaron 13 crónicas o críticas gastronómicas de restaurantes, así como una entrevista publicada el sábado 9 de noviembre y 8 reportajes (todas las piezas firmadas por José Luis Conde). Por último, la columna de opinión firmada por el coordinador bajo el nombre “Comer y beber”, aparece 4 veces, por lo que hay 4 opiniones en total.

Como ya se mencionó en años anteriores, la firma de noticias varía entre la agencia con la que trabaja el medio, la redacción y el propio coordinador, aunque muchas de las informaciones no aparecen firmadas.

8. Conclusiones

A lo largo de esta investigación, se ha tratado de cumplir con el objetivo principal de la misma, realizar una aproximación al tratamiento de la información gastronómica publicada en la versión impresa del periódico local/generalista decano de la prensa canaria *Diario de Avisos*, así como cumplir con el resto de los objetivos específicos recogidos en el apartado 5.1.2 de este trabajo.

Una vez realizado el análisis correspondiente y haber plasmado el mismo, así como los resultados obtenidos, en el apartado 7 de este trabajo de investigación, es necesario comprobar si las hipótesis planteadas se cumplen o no y para comprenderlo se exponen las siguientes conclusiones.

Primera hipótesis, se cumple en parte: ***Diario de Avisos* demuestra un fortalecimiento de las informaciones gastronómicas durante los cuatro años analizados, ofreciendo una sección específica y cada vez más espacio para esta en su versión impresa.**

En primer lugar, hay constancia de que *Diario de Avisos* se diferencia al demostrar un fortalecimiento de las informaciones gastronómicas durante los cuatro años analizados, ofreciendo una sección específica en cada momento.

El nombre de la sección se corresponde con el género de la información que transmite: “Gastronomía”. Sin embargo, como queda patente en el análisis, el medio ha apostado por cambios en la sección con el objetivo de poder satisfacer en mejor medida la demanda informativa. De este modo, durante varios meses de 2018, el nombre de la sección cambió y apareció una nueva con un nuevo formato, “Sal y pimienta”. De igual manera, a principios de 2016, la sección aparecía independiente en la versión impresa del medio, pero a partir de marzo de 2016, esta pasa a estar insertada dentro del espacio “Tiempo Libre”.

Por el contrario, el medio no ha aumentado el espacio dedicado a las informaciones gastronómicas en razón al paso de los años. A raíz de lo analizado, se demuestra que el medio dedica a la sección, a pesar de ciertas excepciones, dos páginas de manera constante y estable. Ambas se encuentran ubicadas de manera seguida y en las últimas páginas del periódico, variando su posición en base al número total de páginas con las que cuenta ese día, oscilando entre las 56 y las 64.

Por tanto, *Diario de Avisos* demuestra una evolución a través de los cambios experimentados en la sección, probando nuevos estilos y formatos informativos hasta establecer el más adecuado y el que satisface en mayor medida las necesidades de su público. Además, demuestra estabilidad

en el tamaño de la sección, al mantener dos páginas constantes dedicadas a la misma, aumentando o disminuyendo en razón al día que se analice, pero representando esto una excepción puntual.

Segunda hipótesis, no se cumple: **El número de autores, así como la cantidad de las informaciones gastronómicas publicadas por el medio han aumentado en razón al paso de los años.**

En segundo lugar, se ha comprobado que solo un autor firma como tal las informaciones publicadas dentro de la sección dedicada a la gastronomía, tanto en la versión impresa, como en la versión web y en canal digital especializado del medio, el periodista especializado José Luis Conde. Este, además de firmar las informaciones y los trabajos de mayor elaboración (entrevistas, opinión, reportajes, crónicas), es el coordinador de la sección. Su nombre aparece en la cabecera cada sábado, junto a una foto suya y el cargo que ocupa. La mayoría de las noticias las firma la redacción del medio o son proporcionadas por la agencia *Europa Press*, siendo esta la única agencia privada de noticias que colabora con el medio.

Solo una vez, en los cuatro años analizados, apareció en la sección el nombre de otra periodista corresponsal en Londres firmando una noticia y solo en dos ocasiones aparecieron noticias firmadas en conjunto por la redacción de *Diario de Avisos* y *El Español*.

Además, se ha comprobado que el número de informaciones gastronómicas publicadas por el medio en su versión impresa no aumenta ni disminuye en razón al avance de los años, sino que su cantidad varía cada sábado. En el número de informaciones influye el tipo de trabajo que se publica, en ocasiones solo hay un reportaje, pero este ocupa dos páginas de extensión; o se puede dar el caso de un sábado en el que se publica 8 noticias y una crónica.

Por tanto, el medio demuestra que apuesta por la especialización periodística al encargarse de la sección un periodista especializado en gastronomía, quien elabora las informaciones de mayor peso y coordina el resto. Además, no influyen los años en el número de informaciones publicadas, solo el género de la información que se publicada y el tamaño que ocupa la misma, teniendo en cuenta las características propias de los medios impresos.

Es necesario destacar que, en cuanto al género de las informaciones, priman las noticias y las reseñas como queda demostrado mediante los gráficos adjuntos a los resultados finales del análisis. Estos dos géneros son los más trabajados en la sección durante los cuatro años analizados.

Tercera hipótesis, sí se cumple: ***Diario de Avisos* ofrece en la actualidad suplementos especializados o canales exclusivos para realizar la labor del Periodismo Gastronómico.**

Por último, *Diario de Avisos* sí ofrece en la actualidad suplementos especializados o canales exclusivos a través de los cuales lleva a cabo la labor especializada del Periodismo Gastronómico. Además de la propia sección “Gastronomía” en el periódico impreso y de su respectivo espacio en la versión web del medio, <https://diariodeavisos.lespanol.com>, dentro del apartado “Sociedad”, *Diario de Avisos* cuenta con un canal digital dedicado de manera exclusiva a la comunicación de informaciones gastronómicas, <https://abocados.es>, coordinado por José Luis Conde.

Con esto, el medio demuestra su apuesta por la especialización gastronómica y su interés por satisfacer la demanda de informaciones especializadas por un público residente en Canarias y consumidor de prensa generalista, ya sea digital o impresa, que busca no solo leer información de actualidad, sino piezas de calidad elaboradas por un profesional especializado.

Cabe destacar que, a raíz de la simple observación de la versión impresa del medio cada sábado durante los cuatro años que abarca este análisis, se ha comprobado que la Compañía Cervecera de Canarias es un anunciante fijo del medio. Con su marca Dorada Especial, la compañía mantiene un anuncio fijo ubicado en la página que el periódico dedica a las reseñas de locales. Este anuncio ocupa siempre el mismo espacio, un cuarto del final de la página, así como la cabecera de esta. Otras marcas también se anuncian en el resto de las páginas que conforman la sección, pero no de manera fija, ni tampoco todos los sábados. Además, en un principio (2016), el medio se editaba en blanco y negro y a color, siendo la página a color aquella en la que la publicidad de Dorada iba insertada.

En la actualidad, la prensa impresa se encuentra en un estado de crisis debido al auge de la digitalización, que ha provocado que los medios tradicionalmente impresos apuesten por una versión web con el objetivo de modernizarse y alcanzar un mayor número de lectores.

Ha sido justo esta digitalización la que ha permitido que los medios generalistas puedan apostar por las especializaciones, ya que la versión web no cuenta con el inconveniente de espacio y tiempo que sí tiene un periódico impreso. Con esto, los medios tradicionales buscan hacer frente a los nuevos medios especializados, demostrando un avance y buscando cumplir con las necesidades del público.

Diario de Avisos demuestra una fuerte apuesta por la comunicación gastronómica especializada, realizada por un profesional con los conocimientos necesarios para ello. No solo lo demuestra en la versión impresa del medio, donde semanalmente se le dedica a este ámbito dos páginas completas; sino también en la versión web de este, donde estas informaciones se amplían diariamente, al igual que en el canal especializado que el medio edita dedicado exclusivamente a las informaciones gastronómicas, actualizado de forma constante.

Esta investigación deja constancia de que los medios generalistas tradicionales pueden cambiar su rumbo y apostar por los contenidos especializados de calidad, ofreciéndoles un espacio en el propio periódico impreso, teniendo en cuenta las características espaciales y temporales de estos.

La gastronomía y todo el universo generado a su alrededor está en pleno auge, *Diario de Avisos* comprende estas circunstancias y busca poder ofrecer contenidos adecuados. A través de esto, el medio ha logrado convertirse en un referente en Canarias en cuanto a la comunicación gastronómica especializada se refiere.

9. Bibliografía

Acosta, Y. (2012). *El periodismo gastronómico. De las recetas a las portadas de los periódicos. Análisis del anuncio del cierre temporal de elBulli en los principales diarios*. Prensa y periodismo especializado. Coord. J. Fernández Sanz, A. L. Rubio Moraga.

Acosta, Y. (2013). *La gastronomía en la literatura*. The Foodie Studies, 1.

Álvarez, A. (2016). *El nuevo Diario de Avisos: oportunidades y retos*. Revista Latina de Comunicación, 197 – 212. http://www.revistalatinacs.org/16SLCS/2016_libro/010_Alvarez.pdf.

Armañanzas, E y Díaz Noci, J. (1996). *Géneros de opinión*. Bilbao.

Brillat-Savarin, J.A. (2001). *Fisiología del gusto*. Barcelona. Optima.

Camba, J. (2015). *La Casa de Lúculo o el Arte de Comer*. Madrid. Reino de Cordelia.

Cartay, R. (2019). *Aproximación epistemológica a la gastronomía*. Agroalimentaria, vol.25 (nº49) <http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/agroalimentaria/article/view/16092/21921927227>.

De Fontcuberta, M. (1997). *Propuestas sistemáticas para el análisis y producción de información periodística especializada*. Estudios sobre Información Periodística Especializada. Coord. Esteve, F. Valencia.

Delgado, C. (1998). Definición de gastronomía. En *Diccionario de gastronomía*. Madrid. Altaya.

Diario de Avisos. (2021). *Datos de usuarios y lectores* [Gráficos y estadísticas]. Oficina de Justificación de la Difusión y Estudio General de Medios. <https://diariodeavisos.lespanol.com/publicidad/>.

Díaz, A. (2021, 3 marzo). *El turismo en Canarias* [Datos estadísticos]. Statista. https://es.statista.com/temas/4115/el-turismo-en-canarias/#topicHeader_wrapper.

El Mundo revalida liderato en Comscore en enero y El País sigue figurando ya fuera de contrato. (2021, 17 febrero). Dircomfidencial. <https://dircomfidencial.com/medios/el-mundo-revalida-liderato-en-comscore-en-enero-y-el-pais-sigue-figurando-ya-fuera-de-contrato-20210217-0404/>.

Fernández del Moral, J. (2004). *El periodismo especializado: un modelo sistemático para la difusión del conocimiento*. Periodismo Especializado. Coord. Barcelona. Ariel.

Franco, D. (2018). *Los géneros periodísticos impulsan la gastronomía*. The Foodie Studies. <https://thefoodiestudies.com/los-generos-periodisticos-impulsan-la-gastronomia/>

Garnham, N. (1986). *Contribución a una economía política de la comunicación de masas*. Sociología de las comunicaciones de masas, vol.1, 137. (Escuelas y autores). Coord. M. de Moragas. Barcelona.

Gobierno de Canarias. (2021, 8 enero). *La población aumenta un 1 % en Canarias con respecto a 2019* [Estadística, demografía]. Instituto Canario de Estadística (ISTAC) a partir de datos del Instituto Nacional de Estadística (INE).

<http://www.gobiernodecanarias.org/istac/.content/noticias/cifras-oficiales-poblacion-canarias-noticia>.

Gomis, L. (1991). *Teoría del periodismo. Cómo se forma el presente*. Barcelona. Paidós.

González Peláez, M. (2016). *La Gastronomía como fenómeno de comunicación y de relación social. Aproximación histórica y estado actual*. Galicia. Universidad de Vigo.

Hidalgo Marí, T., & Segarra Saavedra, J. (2013). *Televisión y gastronomía. Análisis histórico de la programación televisiva desde una perspectiva publicitaria*. Pensar la publicidad, 7 (2), 317–341. <https://core.ac.uk/download/pdf/38818599.pdf>.

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. *Guía de Quesos de Canarias*. Gobierno de Canarias. <https://mdc.ulpgc.es/utills/getfile/collection/MDC/id/158676/filename/199252.pdf>.

Instituto Nacional de Estadística. (2021). *Encuesta de población activa. EPA. Primer trimestre 2021* [Datos]. <https://www.ine.es/daco/daco42/daco4211/epa0121.pdf>.

Martín Vivaldi, G. (1998). *Géneros periodísticos: reportaje- crónica- artículo (análisis diferencial)*. Madrid. Paraninfo.

Moliner, M. (2008). Definición de gastronomía. En *Diccionario de uso del español*. Madrid. Gredos.

Oficina de Justificación de la Difusión y Diario de Avisos. (2020, 14 enero). [Gráfico]. *Diario de Avisos*. <https://diariodeavisos.elespanol.com/2020/01/ojd-certifica-el-record-del-diario-con-26-millones-de-lectores/>.

Oxford University Press. (2021). Definition of gastronomy. En *Oxford Learner's Dictionaries*: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/gastronomy?q=gastronomy>.

Quesada, M. (1987). *La investigación periodística*. Barcelona. Ariel.

Quesada, M. (1998). *Periodismo Especializado*. Pamplona.

Real Academia Española. (2021). Definición de gastronomía. En el *Diccionario de la Lengua Española*: <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa?m=form>.

Real Academia Española. (2021). Definición de gastrónomo. En el *Diccionario de la Lengua Española*: <https://dle.rae.es/gastr%C3%B3nomo?m=form>.

Real Academia Española. (2021). Definición de *gourmet*. En el *Diccionario de la Lengua Española*: <https://dle.rae.es/gourmet?m=form>.

Sánchez Gómez, F. (2010). *La función didáctica del periodismo gastronómico en internet*. Congreso Euro-Iberoamericano de Alfabetización Mediática y Cultura Digitales. Sevilla. http://www.gabinetecomunicacionyeducacion.com/sites/default/files/field/adjuntos/la_funcion_didactica_del_periodismo_gastronomico_en_internet.pdf.

Sánchez Gómez, F. (2013). *La Cocina de la Crítica: Teoría y Práctica de la Crítica Gastronómica como Género Periodístico*. CreateSpace.

Anexo 1

MES _____ AÑO _____											
SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
	SÍ/NO				Nº: Color : SÍ / NO		Nº Noticias: Nº Crónicas: Nº Reseñas: Nº Reportajes: Nº Entrevistas: Nº Opinión	PROPIA AGENCIA			
	SÍ/NO				Nº: Color : SÍ / NO		Nº Noticias: Nº Crónicas: Nº Reseñas: Nº Reportajes: Nº Entrevistas: Nº Opinión	PROPIA AGENCIA			
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:											
<u>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES:</u>											
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN 											

Anexo 2

50 GASTRONOMÍA
Diciembre 2016

La cocina española, en la Red

El portal 'gastromaracaespañes.es' ofrece una amplia guía de establecimientos clasificados según su oferta e Información práctica, como es el caso de las recetas

José L. Conde
Santia Cruz de Tenerife

María Espigola y la Real Academia de la Gastronomía han trabajado durante dos años para que existiera un portal, denominado **gastromaracaespañes.es**, que recogiera la gastronomía que existe en nuestro país que sea la mejor del mundo en términos de calidad e diversidad, pero sobre todo en aspectos de innovación, de creatividad y de modernidad, y que genere bienestar y calidad de vida a los ciudadanos.

El portal que está en funcionamiento a finales del pasado mes de diciembre, cuenta con referencias y contactos de cerca de 2.000 restaurantes españoles y que a su vez como referencia se usa para las personas que acuden a nuestro país, sino también para aquellos residentes que cambian de residencia.

Para Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía, se trata de lanzar un mensaje desde la Marca España de que la gastronomía de nuestro país, placentera y saludable, innovadora no solo en conceptos sino en investigación y desarrollo, es una de las mayores grandes fortunas económicas, turísticas y culturales.

Kaiaha recordó que "tanto con nuestros deportistas o nuestros artistas, los cocineros son los grandes embajadores en este mundo de la España del siglo XXI, de la Marca España, de nuestra actividad económica, de nuestra actividad turística y de nuestra actividad más innovadora y puntera". Además se encada en la actualidad con la tecnología, la ciencia y el talento, con los que pretendemos dar un salto de calidad que permita que nuestra marca sea reconocida en el mundo". El año pasado



La gastronomía española es uno de los sectores más reconocidos y punteros de nuestro país...

Rafael Ansón: "Los cocineros son los grandes embajadores en este momento"

María Espigola es la responsable de la Marca España, que ha añadido que este portal "es a controlarlo y difundirlo la marca de la gastronomía española que, sin duda, es uno de los sectores más reconocidos y punteros de nuestro país".

María Espigola es la responsable de la Marca España, que ha añadido que este portal "es a controlarlo y difundirlo la marca de la gastronomía española que, sin duda, es uno de los sectores más reconocidos y punteros de nuestro país".

Abierta la inscripción del curso de análisis sensorial de vinos

Diana de Salas
Santia Cruz de Tenerife

La Universidad de La Laguna ha abierto el período de inscripción de los módulos de la segunda edición del Curso de Análisis Sensorial de Vinos que se celebrará en la sala de Gran Canaria. El curso está compuesto por tres módulos: Análisis sensorial de vinos, gestión enológica y comercialización de vinos, además de temas especiales en celebraciones especiales con el vino.

El curso está dirigido a personas que deseen adquirir conocimientos en el mundo del vino, desde el cultivo hasta la comercialización, pasando por la elaboración de vinos, la gestión enológica y la comercialización de vinos.

El curso está dirigido a personas que deseen adquirir conocimientos en el mundo del vino, desde el cultivo hasta la comercialización, pasando por la elaboración de vinos, la gestión enológica y la comercialización de vinos.

51 GASTRONOMÍA ESPECIAL
Diciembre 2016

DORADA ESPECIAL MIEL DE SIETE CAÑADAS

Perfecta como aperitivo y para maridar con los mejores entrantes

El restaurante Pitanga, ideal para disfrutar del picoteo

El picoteo está de moda. El ritual de compartir cada vez con más frecuencia y disfrutamos al máximo de este ritual. Pitanga es un lugar ideal para disfrutar del picoteo, bien de forma ligera o bien de manera más contundente. La mejor experiencia es en un ambiente relajado y acogedor rodeado por las paredes de ladrillo rojo para compartir. En Pitanga está muy variada con la calidad del producto y con la cuidadosa elaboración de cada plato. Una de sus ideas es "Cochinos en poca cantidad y las cosas se acaban, cocinamos cosas y así siempre están frescas". La cocina es de autor, con mucha creatividad y siempre con un toque de humor. Los platos de Pitanga maridan bien con la cerveza.

Jardín de Maquila aúna la cocina de Dolores García y de Pau Bermejo

El Jardín de Maquila en la zona de los dos cocineros: Dolores García y Pau Bermejo. Ambos tienen experiencia en el sector de la gastronomía y el chef Pau Bermejo, ambos tienen experiencia en el sector de la gastronomía y el chef Pau Bermejo, ambos tienen experiencia en el sector de la gastronomía.

Los platos de Pitanga maridan bien con la cerveza.

Jardín de Maquila apuesta por el producto autóctono.

Saber Canarias, brando al cocinero. Jardín de Maquila apuesta por el producto autóctono. Saber Canarias, brando al cocinero. Jardín de Maquila apuesta por el producto autóctono.

Conseguir el maridaje perfecto lleva tiempo

5,99 Dorada recomienda el consumo responsable

EDICIÓN LIMITADA

DORADA ESPECIAL

Imagen 1. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (Diario de Avisos – 09/01/2016)

50 da TIEMPOLIBRE
Diciembre 2016

GASTRONOMÍA

El hotel Mency abre el restaurante Papa Negra, con vistas a la rambla

El hotel Mency ha abierto las puertas del restaurante Papa Negra, que está a cargo del jefe de cocina de Ibonost, Javier Martín y que viene a demostrar que la cocina canaria va mucho más allá de los papos y mojos.

Sua, un espacio gastronómico de cocina vasca en el Bahía del Duque

El Gran Hotel Bahía del Duque inaugura Sua, un nuevo espacio gastronómico de cocina vasca, bajo la dirección del chef Lucas Oñativier y su equipo, formado en los mejores restaurantes de Vizcaya y Tolosa.

Experiencia Riedel: la complicada elección de la mejor copa para el vino

La cristalería, considerada el Ferrari de las copas, presenta sus nuevos diseños

José L. Conde
Santia Cruz de Tenerife

Si ya es difícil elegir un vino para un momento determinado, cómo será escoger también la copa adecuada para el mismo. Esta es la esencia de la experiencia Riedel, que fue presentada esta semana por el **Gusto por el Vino**, en colaboración con el Club de Gastronomía de la Cámara de Comercio.

Philippe Guillou, en representación de la cristalería austriaca, junto a Iñaki Armas, de la distribuidora de vinos, mostraron cómo tres vinos según la copa que se utilice cambian totalmente de sabor, incluso de entrar en contacto con el paladar.

Guillou comenzó la presentación demostrando cómo el agua mineral en las diferentes copas ofrece diferentes frecuencias al entrar en contacto con la punta de la lengua o la boca.

Para la demostración se utilizaron los vinos **Limat**, un chardonnay de 2014, un **Haut-Montrachet**, de Oakville (Estados Unidos), de pinot noir y un **Marqués de Cádiz** cabernet sauvignon de 2011, y cinco copas específicas para la degustación, de chardonnay, de pinot noir, de XI de grado y de XI de cabernet sauvignon. Guillou fue explicando cómo se muestra el color de cada copa, cómo varía de entrada el aroma, en algunos casos llegó a perderse el contacto con la boca o, por último, el sabor que puede llegar hasta a perder la elegancia. Por ejemplo, el Marqués de Cádiz se muestra excelente en el XI de cabernet sauvignon del Marqués de Cádiz y pierde fuerza con la XI de grado. Esta cata de copas es un ejercicio que deberían practicar los apasionados por el mundo del vino desde que los resultados sean sorprendentes. Riedel, cuyas copas están consideradas como el Ferrari del mundo de la cristalería, trabajó durante mucho tiempo en esta colección. Eso sí, una vez realizado este ejercicio hay que abandonar la clásica distinción de que el tinto requiere una copa grande, más pequeña para el blanco y alargada para el champagne.



Las copas han sido diseñadas para disfrutar mejor de los vinos.

51 da TIEMPOLIBRE
Diciembre 2016

DORADA ESPECIAL MIEL DE SIETE CAÑADAS

Perfecta como aperitivo y para maridar con los mejores entrantes

El festival del patudo y el vino, en la recta final

Este fin de semana podrán degustarse platos, tapas o bocadillos elaborados con atún por siete destacados cocineros y vino procedente de cuatro denominaciones de origen de la Isla

CON MUCHA ESPUMA

Melendo presenta su guía en El Gusto por el Vino

Jordi Melendo presenta su guía de champagnes el próximo martes 15 a las 19.00 horas, en las instalaciones de El Gusto por el Vino, en Santia Cruz. Esta es la única guía de champagnes en la que cada capítulo un comité dirigido por Melendo y del que forman parte algunos de los más destacados y reconocidos sumilleres y periodistas españoles.

Cata de cervezas artesanales con maridaje en Tacca

La cervecería artesanal Tacca, sita en la carretera general del Norte, número 122, en el municipio de El Sauzal, ha organizado una cata de sus cervezas el próximo jueves 17, a las 20.00 horas. Dicho encuentro se desarrolla en colaboración con el Club Gastronómico de la Cámara de Comercio. Si necesitas inscribirte para participar en la misma.

El Festival del Patudo Canario y el Vino de Tenerife alcanzará su máximo esplendor este fin de semana en el municipio de Tegueste. Este encuentro está organizado por **Matanzas**, la Asociación de Emprendedores y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario, Cielo, MacK Terra, el Cabildo de Tenerife y el Ayuntamiento de Tegueste.

Durante todo el fin de semana, en el Mercadillo del Agricultor estarán siete cocineros (Jorge Bosch, Carlos Gamonal, Juan Carlos Rodríguez, Beatriz Bello, Iñaki Armas, Daniel Mesa Martín y Pedro Rodríguez Dios), que mostrarán diferentes formas de preparar el apreciado atún patudo. También los restaurantes del municipio han elaborado tapas y bocadillos que podrán ser degustados a precios módicos. Los actos de esta semana se inician con una cena en El Drago con la presencia del consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, y del alcalde de Tegueste, José Manuel Molina, entre otros. La cena corre a cargo de Carlos Gamonal (El Drago), Jorge Bosch (La Bola), Juan Carlos Rodríguez Carpa (El huerto de la Sal, en Fuercalle) y Pedro Rodríguez Dios (Momento Dulce).

Drago con la presencia del consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, y del alcalde de Tegueste, José Manuel Molina, entre otros. La cena corre a cargo de Carlos Gamonal (El Drago), Jorge Bosch (La Bola), Juan Carlos Rodríguez Carpa (El huerto de la Sal, en Fuercalle) y Pedro Rodríguez Dios (Momento Dulce).

Conseguir el maridaje perfecto lleva tiempo

5,99 Dorada recomienda el consumo responsable

EDICIÓN LIMITADA

DORADA ESPECIAL

Imagen 2. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (Diario de Avisos – 12/03/2016)

GASTRONOMÍA

COORDINADO POR JOSÉ LUIS CONDE

ARONA

El nuevo chef del The Oriental Monkey, Esteban Gómez

Las próximas vieneses 22 y sábado 23 de abril en el Oriental Monkey tendrán lugar una jornada sobre el atún rojo, poco de la mano del nuevo jefe de cocina, Esteban Gómez, que ha diseñado un menú con matizes canarios.

CHOCOLATE

El Aderno presenta el sábado día 23 su quinta colección caja de autor

El obrador de Teobaldo Méndez presenta su nueva colección de autor, que está a cargo del paster Esteban Valcázar Manzanera, actor que tendrá lugar el sábado día 23, por la tarde, en el Círculo de Bellas Artes de Santa Cruz.

El Aguarde: tortilla de papas, croquetas de cigala, setas y... mucho más

El chef Francisco Javier González-Haba ofrece una cocina tradicional con toques personales

JOSÉ L. CONDE Santa Cruz de Tenerife

El Aguarde es un restaurante situado en la calle de Conay Grijalba, número 21 de Santa Cruz de Tenerife que no defienda una vez que lo visitas. Algunos platos, como la tortilla de papas, que sirve poco hecha, las croquetas de cigala o las setas de temporada son entrantes que han conquistado a público del y, gracias a la boca a boca, se ha ido extendiendo la fama de este pequeño restaurante que tiene una capacidad para 50 personas. Abrió sus puertas en el año 2007 con Francisco Javier González-Haba como propietario y cocinero responsable de todo lo que sale de los fogones. La cocina de El Aguarde es básicamente de temporada, si es otoño, habrá setas en la carta, si se inventan, un plato contundente como las migas, si es primavera, podemos degustar las ensaladas de temporada y si es verano, guisacho o el tradicional apolillado, por citar algunos ejemplos que recoge el menú.



FRANCISCO JAVIER GONZÁLEZ-HABA MUESTRA UN PLATO DE VERDAS CON VERDURAL. J. L. C.

Aparte mantiene una carta, fundamentalmente, de cocina tradicional, con el toque personal de Francisco Javier González-Haba, como puede ser el bacalao al pilpil, merluza de diferentes elaboraciones, solomillo de vacuno, cochinillo, etcétera. En los postres, destaca la tradicional torrija, que se acompaña de una bola de helado. En el equipo de sala

están Sergio de Freitas y Diego Melgar, buenos conocedores del oficio y que, además, ejercen de sus enormes virtudes, y tanto también con una terraza anexa con cinco mesas donde se permite fumar. González-Haba es un

y también prologa del Archipiélago. La sala, con un diseño moderno y confortable, cuenta también con una terraza anexa con cinco mesas donde se permite fumar. González-Haba es un cocinero perfeccionista, que conoce bien los productos y materias primas y que los trabaja de forma adecuada para conseguir los mejores sabores y perfectas texturas. Además, los precios son razonables.

DORADA ESPECIAL MIEL DE SIETE CAÑADAS

Perfecta como aperitivo y para maridar con las mejores entrantes

ESPECIAL

El Torito Grill Adeje, carnes a la parrilla de leña y mucho más



Situado en La Caleta de Adeje (vereda de Guadalupe, esquina Parque de la Fortaleza, frente al hotel Iru), aún tradición, sabores y las mejores materias primas. Así podemos definir al restaurante Torito Grill Adeje. Desde langostinos hasta corderitos pasando por los mejores pescados blancos y azules, en lo que el capitán marítimo se refiere, y la mejor selección de carnes y verduras de temporada. La calidad es su signo y la marca de la casa. Son ya muchos años los que este restaurante lleva ofreciendo buena cocina. Un establecimiento de larga tradición que ha sabido conjugarse en el mundo de las carnes y aquí tú decides cómo la quieres: ternera gallega, vaca gallega macerada, chuletón de Arla, black Angus y cordero alemán, entre otros. Y para los indecisos, uno de los mejores platos del Torito es un personal que te acompañará y te hará sentir como en casa.

Donde Mario, el placer de comer rico

Donde Mario es un clásico en Santa Úrsula. Situado en la carretera general de dicho municipio, es una casa antigua canaria, cálida, acogedora. Se divide en dos partes, una primera tipo tasca para picoteos y luego, el comedor. La atención y el servicio son serenos de la casa y si la carta se refiere, la sopa de pescado es un clásico y el pan calentito con chorizo palmeado de aperitivo ya te hace saltar nada más sentarte. El restaurante y su propietario Mario Torres, cocinero y propietario de este tradicional restaurante, posee una extensa experiencia en el mundo de la cocina. Su concepto se basa en una cocina de productos de temporada dentro de un espacio fresco, tranquilo, cómodo, para comidas y cenas inolvidables, en pareja o en grupo. Una cocina canaria basada en el producto local que en su mayoría recoge de su propia huerta y de mercado, con platos como conejo en salmorejo, bacón morrucha, pulpo a la canaria o subido de verduras.



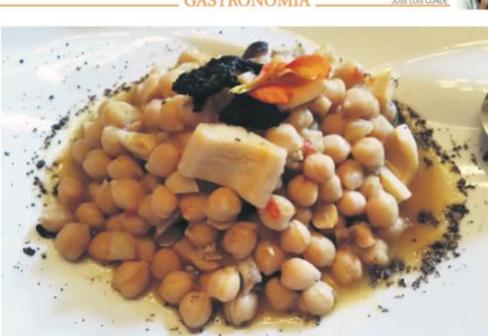
Conseguir el maridaje perfecto lleva tiempo

Captura de pantalla

Imagen 3. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (Diario de Avisos – 16/04/2016)

GASTRONOMÍA

COORDINADO POR JOSÉ LUIS CONDE



Adiós al año de la legumbres con dos recetas antiguas

El ingrediente es saludable y bueno para el medio ambiente

J. L. C. Santa Cruz

El Año Internacional de las Legumbres se ha despedido por dar paso al Año del Turismo Sostenible, según acordó la Organización de las Naciones Unidas. Un período que ha sido provechoso para defender las bondades de este producto y descubrir no solo sus cualidades nutricionales, su amplia variedad y sus diferentes maneras de preparación. En definitiva, que son buenas, saludables y necesarias para el medio ambiente. Tal y como resulta José María Ordoñez, una referencia mundial en el campo de la antropología y que ha prologado el libro de la Fundación Alicia La cocina de las legumbres, este producto favorece el Menestier físico y mental.

Canarias también es muy rica en legumbres, puesto que está formado parte de la alimentación diaria de los isleños, aunque en los últimos años su ingesta ha ido decayendo, pese a sus enormes virtudes, y también por el bajo precio. En el libro Recetas Antiguas de Canarias, que escribió el periodista Francisco Bellín y editó la Editorial Kinamoon, se recogen dos curiosas y antiguas elaboraciones que tienen como ingrediente común a las legumbres. Una de ellas es la de lentejas con pescado a jerez salada desmenuzada, que puede ser cherrero o bacalao, dos de los salames con bastante aceptación en las islas. La receta que firma la cocinera Dolores García explica la lentejas del país pasadas, que tras permanecer una hora o más

en remojo, se ponen al fuego con una fritura elaborada con pimentón, vendes y ajo, tomate maduros, cebolla, ajo, puerro, pimiento, azafrañillo, orégano, tomillo y laurel. Por otro lado, se pone el pescado en agua hirviendo y antes de romper a hervir se saca del caldero. Una vez guisadas las lentejas se le añade el pescado desmenuzado y un majado con los siguientes ingredientes: ajo, perejil y pimiento, y por último, un hervor duro. HAMBURGUAS Aunque Canarias no es conocida por ser tierra de legumbres, sí es cierto que hay en todas las islas, que, como dice Francisco Bellín en su libro, fueron apreciadas desde tiempos inmemorables por los isleños para combatir la época

DORADA ESPECIAL La familia de cervezas perfecta para maridar con la mejor gastronomía.

Las Tres Chimeneas, calidez gastronómica en La Palma



Con un toque familiar aportado por una decoración de líneas tradicionales, el restaurante Las Tres Chimeneas se erige como un cálido hogar que combina el deleite gastronómico con la confortabilidad del comedor de una casa. Las Tres Chimeneas es uno de esos establecimientos altamente recomendados que consiguen por lo que muestran y enamoran por lo que ofrecen. Su ambiente rústico, que mira cada detalle, acompañado al restaurante desde la entrada, pasando por la fachada y salas interiores, hasta su formidable terraza. Podría ser escenario de cualquier ocasión especial, y es que no solo facilita su asistencia, sino que además dejan lo mejor para el paladar del comensal. Ensmates tradicionales que siempre son un acierto, como el jamón ibérico o los aguacates rellenos, sopeso cangallos de sabón, una amplia selección de recetas vegetarianas, arroces y su especialidad: carnes y pescados. Ofrecen una gran variedad en solomillo, entrecosto y otras carnes, o su amplio abanico de pescados como los filetes de temporada, todo ello preparado con paciencia y distintas combinaciones de ingredientes que aportan aún más sabor a unos platos en los que, estamos seguros, no dejará nada. Camerón General de La Cumbre, 28. 38713 Breña Alta. Horario: De 12.00 a 14.00 y de 19.00 a 23.00 horas. Lunes y martes cerrados. Tl: 922 429 470.



La Escuela, deliciosa honestidad en San Juan de la Rambla

En San Juan de la Rambla, con la rusticidad por bandera y las olas del mar como hilo musical, se encuentra La Escuela, un restaurante mediterráneo capaz de transportar a cualquier de sus visitantes a un oasis culinario sin precedentes. La Escuela lo tiene todo: un entorno natural que deja atónito a todo aquel que lo contempla desde su amplia terraza con vistas al mar, un personal amable, cercano y profesional, una relación calidad precio más que razonable, varias salas interiores, zona de juegos para niños... y, por supuesto, lo mejor, sus platos. Si el antipasto proviene del mar, sin duda estará acompañado al lugar adecuado. Se propone empezar por unas croquetas de bacalao, montaditos de batata con bacalao y mejos, queso anejo o gambas al ajillo, para seguir con cualquier de sus pescados frescos o sus platos de autor como marisco, rematando finalmente con la degustación de uno de sus deliciosos postres caseros frente al mar. Ad es La Escuela, un restaurante que abarca desde la humildad propia de quien se sabe auténtico. Camino de los Alenés, s/n, 38429 San Juan de la Rambla. Horario: De lunes a sábado, de 13.00 a 22.00 horas. Domingo, de 13.00 a 17.30 horas. Martes cerrado. Teléfono: 922 360 438.



Imagen 4. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (Diario de Avisos – 07/01/17)

DORADA ESPECIAL

La familia de cervezas perfecta para **maridar** con la mejor gastronomía.

Las Lanzas, calidad a la española en el Sur




Las Lanzas se erige como un mesón especializado en cocina tradicional española y de mercado en Playa Las Américas, algo poco frecuente en esta zona y que sin duda merece la pena probar. Decoración elegante, sin perder al clásico mesón castellano como referencia y una agradable terraza donde comer al fresco, con una carta deliciosa y diseñada con mimo por Alejandro Gil, propietario y cocinero, experto en el trato de productos frescos y de temporada: ventresca de atún, pimiento, cherne, merluza, dorada, lubina, bogavante o el centollo son algunas de las propuestas provenientes del mar, perfectas para banar con Dorada Especial Rojo.

Si el gusto es por la carne, el Mesón Las Lanzas ofrece resetas exquisitas, como el chuletón de buey al estilo castellano o cántabro, cordero, cochinillo o el cocido montañés, habiendo también lugar para clásicos de nuestra gastronomía y pescados al estilo del Cantábrico. También, arroces y asados por encargo, y sus sorprendentes fuera de carta, entre los que podremos encontrar carpas de atún o salmón, encibollados, ventresca y anchoas de Sardinia, croquetas de gambas y multitud de tapas elaboradas en el momento. Sea cual sea la elección, sus platos tendrán siempre algo en común, que es una excelente materia prima, contando con los productos de temporada de calidad.

Avenida de Noelia Alfonso Cabrera, Residencial Las Viñas, Local 8, Playa de Las Américas, Arona.

Horario: todos los días, de 13.00 a 16.30 horas y de 19.00 a 00.00 horas. Teléfono: 922 791 172.

Cayo Blanco, tapas para todos los gustos

En pleno *Soho* de Santa Cruz de Tenerife, acogido por una antigua casona canaria con terraza, se encuentra Cayo Blanco, una tasca que tras 12 años de actividad se ha convertido en todo un referente del tapero tradicional en la capital. Allí podrás disfrutar de clásicos de la gastronomía española como el jamón ibérico de bellota -cortado por un profesional de la disciplina- o el queso de oveja curado en manteca ibérica y, además, de otras propuestas con un toque de innovación, como el entrecot de ternera extremena a la brasa, trufas de morcilla y crocanti, bricks de langostinos y albacaca, bacalao confitado o alcachofas salteadas con jamón.

En línea con los clásicos de nuestra cultura de la tapa, encontramos en su carta una ristra de infalibles, como las croquetas de jamón, huevos estrellados y, como colofón final con sabor a dulce, el prolivo uruguayo, el postre tres leches, el *mousse* de parchita o la serradura portuguesa. Con una oferta así, ¿cómo no visitarlo!

Calle Pi y Margall, 13, Santa Cruz.

Horario: de martes a sábado, de 12.30 a 17.00 horas y de 20.00 a 23.00 horas. Teléfono: 649 298 077.

Lo especial, siempre estará aquí.



Dorada recomienda el consumo responsable.

Imagen 5. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (*Diario de Avisos* – 04/03/17)

COORDINADO POR JOSÉ LUIS CANDE

TIEMPOLIBRE
Sábado, 25 de marzo de 2017

GASTRONOMÍA

La X Muestra de Panes del Mundo se celebrará el domingo 23 de abril

El casco histórico de Arico Viejo albergará la feria, que se desarrollará en horario de 16.00 a 19.00 horas y cuya recaudación se destinará a una organización no gubernamental

ARONA

El Grupo Monkey acoge las II Jornadas del Atún Rojo

Los restaurantes del Grupo Monkey en el Centro Comercial Oasis, de la avenida de Playa de Las Américas, en el municipio de Arona, celebrarán del 1 al 6 de abril las II Jornadas del Atún Rojo, que correrán a cargo de sus jefes de cocina, Danny Niborsky y Anita Hanes. Ambos chefs han diseñado un menú especial apropiado para degustar este preciado y sabroso título.

GUIA DE ISORA

El Concurso de Vinos de Chirche tiene lugar mañana

El Concurso de Vinos de Guía de Isora se celebrará mañana, a las 10.30 horas, en el núcleo isorano de Chirche, con diversas actividades que culminarán en la plaza del pueblo. El certamen está organizado por la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Guía de Isora, con la colaboración del Cabildo Insular de Tenerife y los diferentes consejos reguladores.

HABRÁ DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VINCULADOS A LA COMARCA

La degustación, como son tomates, mermeladas, quesos y vinos de la comarca. Hay que recordar que Arico ha sido considerado como una de las despensas del cereal de la comarca sur, y esta muestra se enmarca en las acciones de dinamización económica y local del municipio. Además, como quiera que el pan siempre ha adquirido importancia a nivel mundial, a través de sus diferentes formas y costumbres de consumo, ha sido un encuentro que desde sus inicios ha dado cabida también a la introducción de muestras procedentes de diferentes países, tanto de nuestro entorno más cercano, como puede ser Europa, como de áreas más lejanas del resto del mundo, como África, India, etcétera.

Lo especial, siempre estará aquí.



Dorada recomienda el consumo responsable.

Imagen 6. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (*Diario de Avisos* – 25/03/17).

DORADA ESPECIAL

La familia de cervezas perfecta para **maridar** con la mejor gastronomía.

Bulán, restaurante & chill out, un oasis de relax



Entrar en el Bulán, situado en la estruenda calle La Noche de Santa Cruz de Tenerife, es entrar a un mundo de sabores que acarician el paladar con una suavidad exquisita. El local, muy popular y concurrido en la ciudad, se ha convertido en una referencia de la restauración y el ocio capitalino cualquier momento vale como excusa para cruzar sus puertas. Un toque oriental en la estética y otro innovador en los fogones. Si hay algo que diferencia al Bulán de otros establecimientos es su apuesta por la originalidad y la eterna búsqueda de la perfección. Un ambiente abierto de formas y colores desdamban la mirada del comensal, desde las luces que iluminan y dan calidez al ambiente, a la magnífica presentación de los platos que salen de la cocina. Sírtese y deguste una deliciosa hamburguesa Bulán, unas verduras al wok con langostinos o una ligera ensalada de queso de cabra. ¿Para combinar? Déjese envolver por el cuerpo de copas. El Bulán ofrece a sus clientes una experiencia redonda, perfecta para cada ocasión y adaptada a sus exigencias. ¡Las cosas buenas de la vida mejor disfrutadas en compañía!

Calle Antonio Domínguez Alfonso, 35.
38003 Santa Cruz de Tenerife
Horario: Jueves de 20:00 a 2:00 horas.
Viernes y sábados de 12:00 a 2:00 horas.
Teléfono: 922 274 116

El Burgado, comer al abrigo del mar



Respirar aire fresco, sentir la brisa marina acariciándole la piel, dejarse hipnotizar por el vaivén de las olas y escuchar como rompen en la orilla. Comer en el restaurante El Burgado, un local ubicado en el municipio costero de Buenavista del Norte, es una experiencia inolvidable para los sentidos.

Allí donde el Atlántico se funde con las paredes de roca que recubren el litoral de la zona, se alza este sencillo establecimiento donde encontrará aquello que cualquier amante de lo salado busca: llevarse a la boca los mejores sabores del océano. El pescado fresco y los mariscos de primera clase -recién sacados de las aguas que lindan con el recinto- son los platos fuertes de la casa. En su carta podrá encontrar desde chipirones rebozados, pasando por unos suaves y deliciosos langostinos, hasta un exquisito filete de cherne con papas y mojo.

¿Qué mejor que disfrutar de una Dorada Especial Esencia Negra mientras observa cómo el sol se oculta en el horizonte? Relájese en la terraza de El Burgado y déjese envolver por un estormento natural único y alejado del bullicio urbano. ¡Pese un chapuzón de placer en su próxima visita al norte de la isla!

Camino el Rincón, s/n, 38480 Buenavista del Norte, Santa Cruz de Tenerife
Horario: De domingo a sábado de 12:00 a 21:00 horas
Teléfono: 922 127 831

DORADA ESPECIAL ESENCIA NEGRA

Intensamente suave, genuinamente nuestra.



7.7 Dorada recomienda el consumo responsable.

Imagen 7. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (*Diario de Avisos* – 24/06/17).

TIEMPOLIBRE da
Sábado, 13 de mayo de 2012

GASTRONOMÍA

COORDINADO POR JOSÉ LUIS LÓPEZ

Javier Moro presenta las nuevas añadas de la bodega familiar

La cata de vinos de Emilio Moro y Cepa 21 se celebró en el hotel Mency de Santa Cruz



Las nuevas añadas de las Bodegas Emilio Moro y Cepa 21 de la Ribera del Duero, fueron presentadas esta misma semana en un acto celebrado en el hotel Mency de Santa Cruz con la presencia de Javier Moro, uno de los propietarios y director comercial de ambas empresas vitícolas, y Tolo Armas, copropietario de El Guato por el Vino. La cata destacó el interés de muchos aficionados al vino en la isla, que abarrotaron la sala del Aula de Cultura del citado establecimiento.

Los vinos catados en esta ocasión fueron Hito de la añada 2010 Cepa 21, 2011, Malajón, 2011, Finca Realdo, 2010, Emilio Moro, 2010, Maldeira, 2010, y Maldeira de Valderromero y Maldeira de Sanchomartín. 2011, ambos procedentes de añadas excepcionales.

Javier Moro aprovechó la cata para dar a conocer la historia de la bodega Emilio Moro, que se remonta a 1892, cuando en 1891 elaboraba vinos. Actualmente la empresa Emi-Mor, que la preside José Moro, hermano de Javier, es ya por la tercera generación, haciendo vinos de gran personalidad con una línea fina e inapagable. Una línea que marcó la evolución de la bodega fin el año 1998, cuando desaparecen las categorías de reserva, reserva y gran reserva para dar paso a la etiqueta de Hito y Malajón. Un hito en el mundo siempre presente el recuerdo de su abuelo y de su padre, ambos se llamaban Emilio, quienes iniciaron a su misma creación y puesta en marcha de la bodega Cepa 21, que en su proyecto de lanzamiento contó con la presencia de socios familiares y amigos. Este proyecto enológico cuenta con viticultores de reserva, reserva y bodega propia, de los que salen

El Rincón de Juan Carlos gana el XIV Concurso de Cartas de Vino

El jurado del XIV Edición del Concurso Regional de Cartas de Vinos para Hostelería, Restauración y Turismo Especializadas, presidido por el sommelier Javier Gil, uno de los mejores profesionales de España, eligió por unanimidad ganador al restaurante El Rincón de Juan Carlos, de Las Gajetas. El certamen está organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias (C.R.D.O. I.D.O. Canarias) en colaboración con la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias (D.O.P. I.D.O. Canarias) y el Comité de Promoción de Vinos de las Islas Canarias. El certamen está organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias (C.R.D.O. I.D.O. Canarias) en colaboración con la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias (D.O.P. I.D.O. Canarias) y el Comité de Promoción de Vinos de las Islas Canarias. El certamen está organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias (C.R.D.O. I.D.O. Canarias) en colaboración con la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias (D.O.P. I.D.O. Canarias) y el Comité de Promoción de Vinos de las Islas Canarias.

TIEMPOLIBRE da
Sábado, 13 de mayo de 2012

GASTRONOMÍA

COORDINADO POR JOSÉ LUIS LÓPEZ

Elegidos los cinco finalistas del Campeonato de Pasteleros

La competición, que cuenta con representantes de cuatro islas, se celebrará el día 25 en el Salón Gastronómico de Canarias, en el Centro Internacional de Ferias y Congresos



Los finalistas elaborarán la receta que cada uno de ellos elija, y se evaluará la elaboración de cada uno de ellos. La receta que cada uno de ellos elija, y se evaluará la elaboración de cada uno de ellos. La receta que cada uno de ellos elija, y se evaluará la elaboración de cada uno de ellos.

El primer Concurso de Carne de Conejo en Salmorejo, se celebrará en la plaza de San Juan de la Villa, Arriba de La Orotava, a partir de las 12.30 horas. El jurado designado por la organización eligió los tres mejores platos, que deberán cumplir los requisitos exigidos por la mesa de este género realzados.

Medalla de Plata para el Humboldt blanco 1997

El Humboldt blanco 1997, de Bodega Biondini de Tenerife, ha obtenido la Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bodegas 2017, celebrado en Valladolid los días 5 y 7 de mayo. En el certamen participaron vinos de muchos países productores del mundo. Este galardón se otorga al Océo obtenido en el Concurso AgroCanarias.

Imagen 8. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (*Diario de Avisos* – 13/05/17)

GASTRONOMÍA

Los 'peques' hacen de la cocina un cuartel solidario

Un total de 34 niños, de ocho años de edad, se dieron cita en el hotel Mency, en una iniciativa conjunta entre IBEROSTAR, la Cruz Roja y la patronal hotelera

de C. Santa Cruz de Tenerife

Una sala donde cocinar solidariamente. Y 34 peques, con una edad media de ocho años, dispuestos a convertirse en expertos cocineros y pasar una tarde divertida. Con esos objetivos se reunieron en el Aula de Cocina del Casa Hotel Mency, de Santa Cruz. Sus padres, que se quedaron fuera del laboratorio de expertos, habían pagado 20 euros que se destinaron a proyectos de interés social en una iniciativa de la Cruz Roja, la Asociación Española y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y el Hierro, (Ahoed), y IBEROSTAR Casa Hotel Mency.

La experiencia no era nueva. El éxito de la anterior edición animó a los organizadores a repetir. Y a todos, encamados con la experiencia, teniendo en cuenta que el mundo de la gastronomía está de moda y quién sabe si entre ellos se encuentra un aspirante a pasar una de las ediciones de Master Chef Junior.

Las niñas llegaron puntuals al Aula de Cocina, acompañadas de sus padres, que en esta ocasión tuvieron que quedarse fuera de la sala. Allí les esperaba el chef Juan Calzada, de La Olla del Mency, acompañado por su hijo y ayudante por un día, Teo. Lejos de la vista de sus progenitores, los pequeños se colocaron en sus puestos y se repartieron el mundo para ponerse a seguir la misma línea en los fogones. Repartidos en diferentes



PETICIÓN

LOS NIÑOS LES HICIERON UN PLEBESCO A LOS PADRES. QUE NO SE QUEDARÁN DE APURTARLOS A LA PRÓXIMA EDICIÓN BENÉFICA

iguales, con diferentes expresiones, que despertaron la curiosidad de los mayores. Juan explicó cómo se manipulaban los ingredientes y se introdujeron en la masa para luego centrarla como si se tratara de un saquito con un tallo de colobolito. "Se empezó" se lamentó uno de los pequeños que al encontrarse con sus padres les hacían un ruego: que no se olvidaran de apuntarlos para la próxima edición del Peque Chef Solidario.

No hay nadie que se resistiera a una buena ración de papas y a la fiesta que se forma cuando se trata de hacer buenas. De hecho, unas risas y de no preocuparse por si uno se mancha el delantal o la ropa o se ve algo feo, el mundo porque los padres no están dando la lata... Y en la fiesta solidaria que no termina con un buen postre. En este caso, el rey de los postres, chocolate blanco para dar un festín y disfrutar de la experiencia mientras se aprende a cocinar otros ingredientes básicos como camarones y solidaridad. Que la iniciativa fue, otra vez, un éxito lo demostraron los propios niños que al encontrarse con sus padres les hacían un ruego: que no se olvidaran de apuntarlos para la próxima edición del Peque Chef Solidario.



Imagen 9. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (Diario de Avisos – 27/05/17)

GASTRONOMÍA

Cuatro estrellas Michelin acuden a las jornadas del Grupo Monkey

René Mathieu, Iván Muñoz, Fernando Agrasar y Maca de Castro cocinarán los viernes, a partir del 3 de noviembre, junto a los chefs de los restaurantes, Attila Havas y Ruymán Valentín

La final de GMChef contará con cuatro estudiantes de Hecansa

de C. Santa Cruz de Tenerife

DIARIO DE AVISOS Abama

Las XI Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey comenzarán el próximo viernes, 3 de noviembre, y continuarán todos los viernes hasta el 1 de diciembre con la presencia de varios chefs estrella Michelin. Los encuentros gastronómicos, que se celebran en el restaurante The Oriental Monkey, situado en el Centro Comercial Oasis, de Playa de las Américas, tendrán un precio para el menú degustación de 75 euros y la selección de vinos, de 20 euros.

Inaugura las jornadas el 3 de noviembre el chef belga reconocido a nivel internacional René Mathieu (La Distillerie, Luxemburgo), que acaba de recibir el premio al Mejor restaurante gastronómico de Luxemburgo y ostenta una estrella Michelin. Le sigue Iván Muñoz (Chirón, Madrid), considerado una promesa de la cocina de autor madrileña en su restaurante reconocido con una estrella Michelin y dos soles Repsol, que cocinará el 10 de noviembre.



Las jornadas gastronómicas se desarrollarán en The Oriental Monkey. DA

El Ecuador de las jornadas llega con Fernando Agrasar (As Garzas, A Coruña) el 17 de noviembre, con la cocina gallega como protagonista, mercedera de una estrella Michelin y un sol Repsol. Luego el turno de los jefes de cocina del Grupo Monkey en la

cuarta jornada. Attila Havas (The Oriental Monkey) y Ruymán Valentín (Monkey Bar & Grill) sorprenderán a los comensales con un mano a mano el 24 de noviembre. Finaliza la XI edición de las Jornadas Gastronómicas el 1 de diciembre con la visita de Maca

de Castro (Jardín, Palma de Mallorca), una de las mujeres más influyentes en el mundo de la gastronomía, con una estrella Michelin y dos soles Repsol en su restaurante. Esta cita gastronómica se ha consolidado con el paso del tiempo en el sur de Tenerife.

Cuatro estudiantes de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, se han hecho con un puesto en la final del concurso GMChef Alimenta tu talento. Los finalistas deberán realizar una tapa que fuera comestible con la mano (en uno o dos bocadillos), mediante paillo, brocheta, cuchara o vaso.

Los finalistas de Hecansa, estudiantes en los centros de Santa Brigida y Santa Cruz, se enfrentarán en la gran final, a finales de noviembre, a siete aspirantes más, que tendrán que poner a prueba su creatividad y originalidad, y donde además desempeñará un papel muy importante la dificultad y calidad de la tapa.

Los estudiantes de Hoteles Escuela de Canarias que pasan a la final son Ariadna González, con la tapa *Fuente marroquí*; Kevin Gutiérrez, con *Tarta de queso y queso*; Lilia Valdovila, con *Año Tiro*; y Víctor González, con *Rollitos de carilleras de cochino negro*. Los finalistas han sido elegidos entre 27 participantes.

Gastronomía y golf se unen en la lucha contra el cáncer en Abama

de C. Santa Cruz de Tenerife

DIARIO DE AVISOS

Gastronomía y golf se unen en la semana pasada en un torneo organizado por The Ritz-Carlton Abama para recaudar fondos para la Asociación Española contra el Cáncer (AECC). Un total de 90 jugadores parti-

ciparon en el campeonato y el ganador de la gastronomía de los restaurantes del hotel: el M & Truco de Martín Benavente, el Kibohi de Asato japonés, El Mirador y el Veneno de cocina italiana. La recaudación del torneo a beneficio de la Asociación Española contra el Cáncer se

elevó a 3.139 euros, que se destinaron a dos proyectos: el Km Solidario Sur y el Km Solidario Norte, consistente en el traslado gratuito a diario de pacientes oncológicos para sus tratamientos, así como la colaboración de una fisioterapeuta oncológica y una psicóloga para pacientes y familiares.



GANADORES DEL TORNEO BENÉFICO A FAVOR DE LA AECC. DA

Imagen 10. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (Diario de Avisos – 18/10/17)

GASTRONOMÍA

La Ruta de la Tapa Degusta.me Adeje comienza el próximo viernes

Alrededor de 350 personas se han apuntado a los diferentes talleres y gastro-catas que tendrán lugar durante casi un mes en el Centro de Desarrollo Turístico

DAVID DE AVISOS
Año

Desde hace algunos años, el mes de noviembre se perfila como el de la gastronomía. En esta ocasión, la Ruta de la Tapa Degusta.me Adeje 2017 se convierte en un escenario para saborear las excelentes creaciones de 14 establecimientos gastronómicos. Todos los interesados podrán optar a los premios solicitando el folleto y votando su tapa favorita. El primer premio será un concurso para dos personas.

El concejal del Área de Desarrollo Económico y Políticas de Empleo, Manuel Luis Méndez Martín, acompañado por las concejales de Salud y Medio Ambiente, Amada Trujillo Bencomo y Esther Rivero Vargas, respectivamente, detalló que "Degusta.me es un escenario gastronómico en el que convergen diferentes sectores de la restauración para ofrecer creaciones culinarias que ponen de manifiesto la relevancia de la cocina en la zona sur de la isla, además de formación relacionada al respecto".

Seguidamente, el edil recordó que "el Ayuntamiento ha valorado, desde hace muchos años, que la oferta turística es muy importante, además del



LA MUESTRA GASTRONÓMICA DEGUSTA.ME ADEJE SE PRESENTA EN EL CENTRO DE DESARROLLO TURÍSTICO. DA

principal motor económico de la isla". En este sentido, manifestó que "disponemos de una planta hotelera de primera calidad, donde el año pasado recibimos cerca de dos millones de turistas, además de un padrón de habitantes que ronda los 50.000 personas. Por tal motivo, la gastronomía se presenta como un elemento de diferenciación y diversificación de la oferta complementaria y, al mismo tiempo, un nicho de empleo".

La ruta de la tapa, que podrá realizarse desde el 17 y hasta el 26 de noviembre, trae consigo 14

proposiciones para diversidad de gustos, entre ellas destacan las del restaurante El Puente (Seguete de carne cabra con puré de papas); restaurante Taberna Amores (Delicia de cordero al horno); Loren's (tarta de Mar y tierra); El Rincón del Sur de Adeje (Maki crujiente con salsa de anguila); Taca Italiana (Gnattini por constancia y sistema); pasadería La Favorita (Carpas siciliano); bar cafetería Atlántida (Crujiente de solomillo); bar La Sabid (Mushroom burger con cebolla); taca El Cablón (Daunde el secreto está dentro); bar cafetería Casa Juan

(Nanilla); Restaurante cafetería Compostela (Rollito español); Metro plaza (Piedra del Títere); Lario de Venecia (Flanito polentino) y Rincón de Aranda (Montadito de galur y garbanos). Por otro lado, la muestra gastronómica se inició ayer viernes y permanecerá en activo hasta el 16 de diciembre, casi un mes en el que la restauración será la protagonista. Este año se rompe un nuevo récord de participación en los talleres, que se desarrollarán en el Centro de Desarrollo Turístico Costa Adeje. Hay inscritas más de 350 personas en los cursos infantiles y de adultos.

SANTA CRUZ

La Cofradía del Vino celebra hoy su 20 aniversario

El Cabildo acogió hoy el acto principal del XX Gran Capítulo de la Cofradía del Vino de Canarias coincidiendo con el vigésimo aniversario de la entidad. Durante el transcurso de este acto se nombrarán nuevos cofrades, entre ellos, al presidente del Cabildo, Carlos Alonso. El acto principal será a las 12:30 horas en el Palacio Insular, tras un desfile desde la Iglesia de la Concepción.

ARONA

Fernando Agrasar, en las XI Jornadas del Monkey

El gallego Fernando Agrasar de La Garza en La Coruña, será el chef invitado el viernes 17 a las XI Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey, que se celebran en su restaurante The Oriental, en el Centro Comercial Oasis de Playa de Las Américas. Agrasar, que cuenta con una estrella Michelin y dos solas Repsol, apunta por una cocina gallega con toques personales.

NUEVA
DORADA ESPECIAL
ESENCIA NEGRA
Intensamente suave,
genuinamente nuestra.
DORADA ESPECIAL

Imagen 11. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (Diario de Avisos – 11/11/17)

AMOR-DIDAS, NUEVO LOCAL DE ARMANDO SALDANHA
Amor-Didas será el nuevo local que abrirá Armando Saldanha en Santa Cruz, concretamente en la calle Serrano, 79, donde hasta hace un año estaba El Largo. La nueva oferta culinaria de Saldanha, que mantiene abiertos el peruano, el mexicano y el oriental El Gato Negro (indio en el centro de la plaza de la Paz), consistirá en cervezas artesanales, bocadillos, ensaladas y papas frías, pero acompañadas de salsa de carne, nachos, desayunos...

GAMONAL Y CRUZ INTERCAMBIAN PLATOS
LOS EQUIPOS DE SANTI CRUZ, DEL RESTAURANTE MARCELINO GUINO, Y CARLOS GAMONAL, DE EL DRAGO, INVIEREN UNA JORNADA DE COOPERACIÓN GASTRONÓMICA EN EL RESTAURANTE DE ESTE ÚLTIMO EN TEGUETE. LA FINALIDAD ERA DEMOSTRAR PLATOS DEL SALT OMBREIA EN LA ZONA GOURMET DE EL CORTE INGLÉS DE LAS PALMAS. ENTRE ELLOS, UNA TORTILLA DE QUESO CORTADO DE CAJONOS O UNO PAREJO RELLENOS DE FRUTOS DE MAR.

ABORIGEN TERRAZA ABRE SUS PUERTAS EN EL HOTEL MENCEY
Aborígen Terraza, el preámbulo del restaurante, ha abierto ya sus puertas en la Casa del Duque del Bornstar Grand Hotel Mencey de Santa Cruz de Tenerife. El nuevo espacio gastronómico, que va de la mano del cocinero Marcos Tavío, permite degustar entre otras cosas...

LOS GUACHINCHES, LA POLÉMICA QUE NO TIENE FIN
La regulación de los guachinches es una polémica que parece que no tiene fin. Ahora el consorcio de Agricultura del Cabildo, Iván Morales, ha lanzado la pelota hacia el tejado del sector vitivinícola con la finalidad de potenciar la marca de calidad...

PRISCILA GAMONAL EN LA CHAÎNE DES RÔTISSSEURS
La familia Gamonal está de enhorabuena. Priscila Gamonal ha recibido la medalla de suñiller de la Chaîne des Rôtisseurs, una asociación mundial de la gastronomía. Este merecido premio a...

»» LA GUINDILLA GIN-TONIC, EN FRASCOS DE CONSERVAS
LA COCTELERA, COMO TODO, TIENE SUS RITOS. AUNQUE ÚLTIMAMENTE PARECE QUE TODO VALE. PERO QUE TE SIRVAN UN GIN-TONIC, COMO OCURRIÓ EL OTRO DÍA EN EL BAR DE LA LAGUNA GRAN HOTEL, EN UN VASO ANCHO, PERO METIENDO UN BOTE DE CONSERVAS Y CON UNA FRUTA, CONSIDERA UNO DE LOS GRANDES APLAUSOS. MIENTRASQUE, SIEMPRE TOMAR LAS UNAS ROLAS Y ACOMPAÑARLAS DE BEBIDAS.

Imagen 12. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (Diario de Avisos – 21/04/18)

TIEMPOLIBRE da
Martes, 17 de febrero de 2018

DORADA ESPECIAL

La familia de cervezas perfecta para **maridar** con la mejor gastronomía.

Situado en la Carretera Provincial de Santa Úrsula, Donde Mario se erige como una casa de comidas llena de encanto, donde poder disfrutar de los sabores más característicos de la comida tradicional canaria e internacional. El espacio se encuentra distribuido en tres amplios ambientes bien diferenciados: una terraza, de aspecto acogedor; un amplio salón comedor, donde podremos comer en familia; y una zona superior destinada a grandes celebraciones.

La carta que nos propone Donde Mario hace un recorrido por los platos más representativos de la comida ligta canaria: escaldón, pulpo y la canasta o canasta de salmón, así como una amplia variedad de platos de cuchara y otros

Donde Mario, seducimos nuestro paladar en Santa Úrsula



destacados, como son el lomo de vaca marinado, el arroz de verdeo y por supuesto, un plato fuera de carta. Todo ello, perfectamente y con un acompañamiento con una Dorada Especial Roja.

Donde Mario es un restaurante de referencia en Santa Úrsula al ser uno de los mejores de la zona.

Horarios: Carretera Provincial 190, 38306, Santa Úrsula.
Horario de lunes a sábado, de 13.00 a 17.00 horas. Mírvulos contacta. Teléfono: 922 264 065.

NUEVA

DORADA ESPECIAL ESENCIA NEGRA

Intensamente suave,
genuinamente nuestra.



5.7 Dorada recomienda el consumo responsable.

TIEMPOLIBRE da
Martes, 24 de febrero de 2018

DORADA ESPECIAL

La familia de cervezas perfecta para **maridar** con la mejor gastronomía.

Su plano contra de La Laguna se encuentra el restaurante El Guaydil, un espacio gastronómico que se ha ganado a pulso el título de el más innovador. Levantado por tandem la creatividad como base de su propuesta culinaria, podemos decir que se trata de un lugar caracterizado por su entorno, minucioso y sobrio, su pasión por la cocina. El amor por lo diferente es lo que brinda a este sitio una personalidad propia que lo define. Una creatividad única, respaldada por una decoración cuidada por los propietarios. Entre los Guaydil el lugar perfecto para disfrutar de propuestas gastronómicas creativas que, hechas por una Dorada Especial bien fría, harán los platos de sus comensales.

El Guaydil, creatividad y cocina en un mismo espacio



El restaurante nos propone una carta a la que es muy difícil resistirse: platos de panes de pasta con pears caramelizadas y queso; risotto de boletus con aceite de trufa y crema de parmesano; abulón de cocido negro con salsa de curry rojo, o cordero de bogomir y langostinos con salsa de parmesano que con una Dorada Especial Roja será un plato más que asegurado.

Si buscas algo sorprendente y distinto para comer en tu próximo paseo por La Laguna, no dudes en irte al Guaydil en su sitio. ¡Allí le esperamos!

Calle Dedic Pulido, 56 38201 San Cristóbal de La Laguna.
Horario: de lunes a sábado, de 13.30 a 16.30 horas. Lunes, Viernes y sábado, de 20.30 a 23.30 horas.
Teléfono: 922 264 063.

NUEVA

DORADA ESPECIAL ESENCIA NEGRA

Intensamente suave,
genuinamente nuestra.



5.7 Dorada recomienda el consumo responsable.



Imagen 15. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (*Diario de Avisos*). Anuncio de Dorada Especial desde el 24/03/18 hasta final de año, exceptuando el mes de septiembre

TIEMPOLIBRE 14 Septiembre 18 de septiembre de 2018

GASTRONOMÍA

Muelle Viejo, una alternativa culinaria en Alcalá (Guía de Isora)

El restaurante, que está integrado en el Grupo Kanali, ofrece una cocina vinculada al producto local y del litoral canario, en un acogedor comedor con vistas al mar

COMENY MENOR JESSICA COCINA

El rastro del crimen del cocinero

Estas es la época del exhibicionismo sin demasiadas ganas de avanzar que esa falta de poder puede tener en nuestros días. Sin tiempo de Facebook, Instagram, YouTube y Twitter (donde está de moda hacer casi todo lo que alguna vez escribimos), un escape desde el momento hasta cuando lo que cuenta. También haber fallado a la verdad con los medios en los cuatro últimos profesionales de política: como ha pasado con Clementes y Montón y a la espera de confirmar lo de Casado y Sánchez tiene un efecto a la vista está podría hacer caer hasta un presidente de gobierno. Algo parecido parece haberle ocurrido a la sordida Nancy Compton-Brophy, que ha sido acusada de matar a su marido, el chef Dan Brophy, después de escribir en noviembre de 2011, pronunciando una declaración en la que decía que él era un asesino y culpable. No hay crimen perfecto, pero el tiempo que impuso en la prisión a la política y a la cocina que asociaron a un crimen.

El arte de inauguración se desarrolló en la noche de ayer con un momento asistido de público dispuesto a conocer esta cocina.

El restaurante quiere cubrir una demanda gastronómica de la zona de la costa de Guía de Isora y Santiago del Teide. La decoración del local es sencilla pero con un toque más especializado y playero para una especial incidencia en las jornadas anuales de temporada en las que ha sabido aportar una visión moderna y profunda de cocinar cuyo ingrediente principal son las vistas.

El arte de inauguración se desarrolló en la noche de ayer con un momento asistido de público dispuesto a conocer esta cocina.

El restaurante quiere cubrir una demanda gastronómica de la zona de la costa de Guía de Isora y Santiago del Teide. La decoración del local es sencilla pero con un toque más especializado y playero para una especial incidencia en las jornadas anuales de temporada en las que ha sabido aportar una visión moderna y profunda de cocinar cuyo ingrediente principal son las vistas.

MESÓN EL DRAGO

NUEVA TEMPORADA 2018

Jueves, Viernes, Sábados y Domingos de 13 a 16h.

Teléfono: 922 424 262 / WhatsApp: 696 494 710
Correo electrónico: info@mesoneldrago.com
C/ Marqués de Cádiz, Nº 12, 36200, Baza, España - www.mesoneldrago.com

Imagen 16. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (Diario de Avisos – 15/09/18)

TIEMPOLIBRE 14 Septiembre 18 de septiembre de 2018

DORADA ESPECIAL
La familia de cervezas perfecta para maridar con la mejor gastronomía.



LAF PASTA ESPECIAL, LAS PASTAS PREGAS Y UNA DELICIOSA SELECCIÓN DE PASTEL, COMPLETA LA OFERTA OFERTA DE Campo dei Fiori, SA

Campo dei Fiori, redescubriendo Italia en la ciudad de La Laguna

En la idílica ciudad de San Cristóbal de La Laguna se encuentra Campo dei Fiori, un restaurante que ofrece una deliciosa selección de platos, completa la oferta de Campo dei Fiori, SA.

En la idílica ciudad de San Cristóbal de La Laguna se encuentra Campo dei Fiori, un restaurante que ofrece una deliciosa selección de platos, completa la oferta de Campo dei Fiori, SA.

TIEMPOLIBRE 14 Septiembre 24 de noviembre de 2018

Gastronomía

La Fundación DIARIO DE AVISOS quiere reconocer un año más la creatividad, profesionalidad, el esfuerzo, el talento, la innovación y la sostenibilidad en el mundo de la gastronomía con los XXXIII Premios de Gastronomía DIARIO DE AVISOS-Sociedad Especial, que se entregará el próximo día 26 en el Paraninfo de la Universidad de La Laguna. Estos galardones están patrocinados también por Tenerife más Sostenible, del Cabildo de Tenerife, WU Food 2018, el Ayuntamiento de Tenerife, Fundación Cajamar, Bodega Torres, Volcán Agrícola, del Gobierno de Canarias, Bercostar, Grupo Canal, El Muelle y Fiambrera.

PREMIO MEJOR JEFE DE COCINA
Jennise Ferrari

La cocina ha sido tradicionalmente un territorio propio de las mujeres. Pero desde hace años se ha visto cómo los conceptos gastronómicos y las realizaciones de los chefs de alta cocina están ocupados mayoritariamente por hombres. El Drago, está ubicada en medio de cruzar Mar, quien la convocó para abrir un restaurante gastronómico en Las Palmas de Gran Canaria. Con A. Aragón se quiso renunciar al nombre de Quel Incha. El local está ubicado en Calle Torres, 22, en una zona del siglo XIX. Como antes chef rebosa imaginación y creatividad, ahora se encuentran inmersione en otros proyectos, que podrá abrir antes de finalizar el año, consistente en un restaurante, pero de los mejores, en el que las hermanas hacen a base de ellos también el protagonismo.

PREMIO MEJOR DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA
Canal Cocina

Hace 20 años, la gastronomía pasó un espacio propio en la televisión. En 1998, Canal Cocina inicia su programación con el objetivo de acercar la cultura gastronómica y la cocina a todos los públicos. Actualmente, Canal Cocina, propiedad por IBC Networks y con emisión en 4K, se ha posicionado como un referente en el sector en las conversaciones de programación y productor de contenidos gastronómicos de televisión en España y está presente en más de cinco millones de hogares. El canal, que ha producido más de 8.000 programas en un momento de 200 programas en España y en el que más de 20 cocineros han tenido programas propios, ofrece a través de sus canales de televisión de cocina para todos los gustos.

Las contenidos de la cadena han trascendido las fronteras del canal y se han ampliado con éxito tanto en otros países de Europa como en toda Latinoamérica. Además, estos programas también han salido a las pantallas de otros canales generalistas nacionales, "gracias a gran medida a Canal Cocina, la sociedad española ha disfrutado mucho más cuando se sienta a la mesa de lo que le hacía hace 20 años", explica David Circo, director de Canal Cocina.

El reconocible canal del nuevo Rfio nació sus emisiones hace 20 años con la idea de ser un restaurante práctico y una guía para quienes habitaban cocinas. Sin embargo, ha ido progresivamente incorporando nuevos contenidos para llegar a otros públicos, como conceptos de restaurantes como Los 22 minutos de Adriá, el presupuesto 400€, Recetas por 5 euros.

Canal Cocina ha consolidado una forma de hacer televisión, apostando por la producción propia (80% de sus contenidos) y la continua creación de nuevos formatos originales, lo que ha convertido al canal en la mejor carta de contenidos televisivos y un referente en el sector.

TIEMPOLIBRE Septiembre 24 de noviembre de 2018

33 Edición Premios Gastronomía
FUNDACIÓN DIARIO DE AVISOS

GRAN GALA DE ENTREGA
Lunes 26 de noviembre de 2018, 19.00H
Paraninfo de la Universidad de La Laguna

ACCESO EXCLUSIVO con INVITACIÓN CONFIRMADA



Premio Manuel Iglesias Albert Adriá
Premio a la Innovación Gastronómica Hotel Iberostar Sábila
Mejor Difusión de la Gastronomía Canal Cocina
Mejor Jefe de Cocina Jennise Ferrari
Mejor Labor en Vinos Alberto González

Mejor Restaurante La Sandunga
Mejor Labor en Repostería David Rodríguez
Mejor Restaurante Canario Casa Juan
Mejor Cocina Extranjera Bambi Gourmet
Premio Dorada Especial El Calderito de la Abuela



Imagen 17. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (Diario de Avisos – 24/11/18)

TIEMPO LIBRE
diario de avisos de la laguna

DORADA ESPECIAL

La familia de cervezas perfecta para **maridar** con la mejor gastronomía.



En el Mesón Las Lanzas se pueden encontrar diversos platos de pescado y chuletones de buey, CA

Mesón Las Lanzas, en Arona, el Sur más tradicional

Ubicado en el municipio turístico de Arona, concretamente en la Playa de las Américas, está el Mesón Las Lanzas. Para casa de comida especializada en cocina tradicional tiene un solo propietario: Javier, a su mesa las recetas más sabrosas y nacieron de la cocina tradicional española, asegurándose de ofrecer a sus comensales una experiencia gastronómica inolvidable.

Allí encontrará un elegante restaurante que conserva la esencia del clásico mundo canario, así como una cuidada selección de deliciosos platos donde los productos frescos y de temporada ocupan un lugar preponderante. De este modo, podrá disfrutar de platos tan deliciosos como la ventresca de atún, la lubina, el bogavante o el gambón, perfectos para regar con Dorada Especial Roja. Si lo que apetece es carne, podrá optar por un buen chuletón de buey al estilo castellano o catalán. También cabe destacar sus arroces y salsas por encargar, así como sus sorprendentes barras de carne. En el Sur no solo encontramos el sol y playa, adóptese a Las Lanzas a disfrutar de platos elaborados con la materia prima más cuidada y una atención excepcional.

Avenida de Noelia Alonso Cabrera, Residencial Las Villas, Local 8, Playa de Las Américas, Arona. Horario: todos los días, de 12.00 a 14.30 horas y de 19.00 a 00.00 horas.
Teléfono: 922 791 172.

SOMOS ESPECIALES

S.P. Dorada recomienda el consumo responsable.

CAPACES DE ELABORAR UNA CERVEZA CON MÁS DE 10 PREMIOS INTERNACIONALES



Imagen 18. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (*Diario de Avisos* – 01/06/19)

TIEMPO LIBRE
diario de avisos de la laguna

DORADA ESPECIAL

La familia de cervezas perfecta para **maridar** con la mejor gastronomía.



El Calderito de la Abuela mantiene una línea actual de restaurante de pisco, CA

El Calderito de la Abuela, tradición vanguardista en Santa Úrsula

En el margen de la carretera provincial del norte, en el municipio de Santa Úrsula, se encuentra una casa repleta de dos plantas sobre rasante y con unas vistas sobre el valle hasta el mar que quitan el hipo. Es El Calderito de la Abuela, un restaurante que cuenta con algo más de 50 años de tradición familiar y muy estílo reconocido estos años, que lo convierte en referente gastronómico indiscutible en la isla de Tenerife.

Allí se respira ese ambiente propio de los establecimientos donde el buen hacer se dignifica y el trato cordial se sella de identidad, sumando sus cuidados detalles, las veladas se convierten en memorables.

Destacan sus deliciosos cebollitos de Guaymago, su sabroso pastel de setas o el de cochino negro y también sus característicos hervidos al escampado, así como sus postres caseros.

Con una línea actual de restaurante de pisco, todos sus platos se combinan perfectamente con una Dorada Especial bien fría, mientras disfrutas de la compañía de los suyos. Si lo que buscas es compartir una experiencia gastronómica inolvidable y especial, El Calderito de la Abuela es el lugar en el norte de Tenerife ¡No se arrepentirán!

Dirección: Carretera Provincial, 136, 38300 Santa Úrsula, Santa Cruz de Tenerife.
Horario: Martes a sábado de 12:00 a 16:00 horas y 19:00 a 22:00 horas (22:00 horas los viernes y sábados). Domingo solo abierto de 13:00 a 16:00 horas.
Teléfono: 922 38 19 18



EN NUESTRA RECETA UNIR HAY Matices SABORES QUE NO SE DISTINGUEN FÁCILMENTE SE DEBEN EXPERIMENTAR PARA PODER EXPLICAR POR QUÉ ES LA CERVEZA CON MÁS PREMIOS DE CANARIAS. ...DEBEN DESCUBRIRSE

S.P. Dorada recomienda el consumo responsable.



Imagen 19. Fuente: Biblioteca de la Universidad de La Laguna (*Diario de Avisos* – 26/10/19)

"Mi ambición está limitada por mi pereza" Charles Bukowski



Diario de Avisos com

Santa Cruz de Tenerife, sábado, 27 de febrero de 2016

DECANO DE LA PRENSA DE CANARIAS FUNDADO EN SANTA CRUZ DE LA PALMA EN 1890



Siglo III. Número 43807 120 €

PSOE y C's pactan que toda España tenga la misma hora que Canarias

El acuerdo de gobierno entre ambos partidos incluye la recuperación del huso GMT; Coalición Canaria no ve "nada inasumible" en el texto firmado por Sánchez y Rivera

POLÍTICA El texto del acuerdo de gobierno suscrito entre PSOE y Ciudadanos (C's) incluye el compromiso de recuperar para toda España el huso horario del *Greenwich Mean Time*

(GMT), que es el habitual de Canarias. Esta propuesta electoral que C's ha trasladado al PSOE se concibe en el marco de una campaña de concienciación sobre las ventajas socioeco-

nómicas de "racionalizar los horarios". Acerca del pacto entre ambos partidos, CC dijo ayer que no ve "nada inasumible" para dar su apoyo a Sánchez, pero esperará a lunes. **Página 4**

El Cabildo refrenda la protección de los barrancos de Güímar

TENERIFE Todas las fuerzas políticas del Cabildo, salvo el PP, rechazaron ayer una moción del Grupo Popular que, entre otros asuntos, solicitaba la retirada de la Proposición de Ley en el Parlamento de Canarias para la protección medioambiental de las zonas extractivas de Güímar. En julio de 2015 -y por segunda vez-, la Corporación insular instaba, precisamente, a la Cámara regional a la aprobación de esta herramienta jurídica para salvaguardar los valores naturales de la zona de los barrancos en el valle. **Página 11**

RAFAEL ANSÓN PRESIDENTE DE LA REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA



Tenerife reunirá a las academias iberoamericana y europea"

GASTRONOMÍA Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía, entre otros cargos relacionados con el mundo de lo culinario, ha visitado Tenerife para entrevistarse con las autoridades autonómicas e insulares para contribuir a que Canarias sea un destino gastronómico. Rafael Ansón anuncia que va a reunir por primera vez a las academias de gastronomía iberoamericana y europea, y lo hará en esta isla. **Página 49**



Bermúdez pide al Ejecutivo regional que cumpla con Santa Cruz

El alcalde recuerda los compromisos con el parque Viera y Clavijo, Valleseco, el Balneario y el Palacio de Carta **Páginas 12 y 13**

José Manuel Bermúdez, alcalde de la ciudad, ayer, durante la sesión plenaria. / ANDRÉS GUTIÉRREZ

Blindados los accesos al Teide contra el aluvión de coches

SOCIEDAD El Parque Nacional del Teide queda blindado hoy y mañana contra el más que previsible aluvión de vehículos que intentan acceder para disfrutar de la nieve. El Cabildo de Tenerife ha activado el Operativo Nevada y ha habilitado un servicio gratuito de guaguas para ir a Las Cañadas, que partirá desde Vilaflor y llegará hasta el teleférico, puesto que al lugar no se podrá entrar en coche. La subida al Teide solo se podrá realizar por el Sur, dado que las entradas desde La Orotava y La Esperanza están cerradas. **Página 8**

CASO ÁRIDOS

El único arenero que siguió en el juicio se enfrenta a una multa de 69 millones

SUR Francisco Javier del Rosario Fuentes, el único arenero que no aceptó el acuerdo de culpabilidad al que llegaron los otros tres acusados (Antonio Plasencia, José Enrique Morales y Pedro Sicilia), se enfrenta a la mayor multa jamás impuesta en las Islas por un delito ecológico, que se eleva hasta los 69,6 millones de euros. **Página 20**

oferta editorial

La oferta editorial que hoy brinda DIARIO DE AVISOS a sus lectores incluye el cuadernillo de ciencia **Principia** y el suplemento de mujer, moda y tendencias **DA2**

Diario de Avisos

Santa Cruz de Tenerife, sábado, 24 de septiembre de 2016

DECANO DE LA PRENSA DE CANARIAS. FUNDADO EN SANTA CRUZ DE LA PALMA EN 1890

Siglo III. Número 44116 1,20 €

La moción de censura en Granadilla y la polémica en Sanidad han extremado las desavenencias entre los dos socios, cuya alianza depende de la Comisión Ejecutiva que hoy celebran los nacionalistas

El pacto regional entre CC y PSOE vive sus horas más críticas

El pacto regional entre Coalición Canaria y PSOE está al borde de la ruptura. Aunque se considera como decisiva la reunión de la

Comisión Ejecutiva Nacional que hoy celebran los nacionalistas en Gran Canaria, y en la que se espera un pulso de poder entre los favora-

bles a la continuidad del acuerdo de gobierno y los que se oponen, no se descarta que sean los socialistas quienes rompan si al final no

se frena la moción de censura en el Ayuntamiento de Granadilla, más aún tras el *divorcio* por el desvío presupuestario en Sanidad. **PÁGINA 3**

Culinaria finaliza con muy buen sabor de boca

El encuentro, organizado por la Asociación de Cocineros y Reposteros (Acyre), concluye con gran éxito. **PÁGINAS 56 A 59**



EL PRIMER ENCUENTRO GASTRONÓMICO CULINARIA TENERIFE 2016 SE CLAUSURÓ AYER EN ADEJE CON LOS CONCURSOS DE SUMILLERÍA Y COCTELERÍA. Foto: Fran Pallero

Los cuerpos hallados en una pista forestal son de dos polacos que se suicidaron

La Guardia Civil descarta que en la muerte de la pareja encontrada en los alrededores de La Caldera, en La Orotava, interviniera un tercero. **PÁGINA 10**

Apresan a una mafia del Sur por el asesinato de un joven en Lanzarote

Los cinco detenidos, que se dedicaban a los robos violentos en Tenerife, habían secuestrado a un joven pensando que era millonario y abandonaron su cadáver en una escombrera de Arrecife. **PÁGINA 11**



Anexo 4

∞ Fichas: Análisis 2016

MES: ENERO AÑO: 2016											
SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
2	NO	48	Gastronomía	2 (46 y 47)	Nº: 6 Color : sí (4)	5	Nº Noticias: 4 Nº Reportajes: 1	PROPIA	CONDE: 2 DA: 3	DORADA ESPECIAL	Una página a color y otra en blanco y negro Minisección "espuma"
9	NO	52	Gastronomía	2 (50 y 51)	Nº: 6 Color : sí (4)	7	Nº Noticias: 5 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 6	DORADA ESPECIAL	Una página a color y otra en blanco y negro Minisección "espuma"
16	NO	52	Gastronomía	2 (50 y 51)	Nº: 6 Color : sí (4)	7	Nº Noticias: 5 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 6	DORADA ESPECIAL	Una página a color y otra en blanco y negro Minisección "espuma"
23	NO	60	Gastronomía	2 (58 y 59)	Nº: 6 Color : sí (4)	4	Nº Noticias: 3 Nº Crónicas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Una página a color y otra en blanco y negro Minisección "espuma"
30	NO	52	Gastronomía	3 (49, 50 y 51)	Nº: 8 Color : sí (3)	10	Nº Noticias: 9 Nº Reseñas: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 2 DA: 6 EP: 2	DORADA ESPECIAL	Evento Madrid Fusión (dos páginas en blanco y negro) Minisección "espuma"
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La página a color la patrocina siempre Dorada Especial. - En la página a color se sigue un estilo con tonos violetas. - Cuando hay eventos se destinan más páginas a la sección. - El título de la minisección cambia: "espuma" o "con mucha espuma". - Los anuncios ocupan un cuarto del final de la página. Dorada Especial: un cuarto del final de la página y la cabecera. 						<p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 33</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 26 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: FEBRERO AÑO: 2016

SÁBADO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
6	NO	52	Gastronomía	3 (49, 50 y 51)	Nº: 8 Color : sí (4)	8	Nº Noticias: 6 Nº Reseñas: 1 Nº Entrevista: 1	PROPIA	CONDE: 2 DA: 6	DORADA ESPECIAL	Una página a color y dos en blanco y negro Minisección "espuma"
13	NO	52	Gastronomía	3 (49, 50 y 51)	Nº: 12 Color : sí (3)	9	Nº Noticias: 8 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 2 DA: 7	DORADA ESPECIAL	Una página a color y dos en blanco y negro Minisección "espuma"
20	NO	52	Gastronomía	3 (49, 50 y 51)	Nº: 8 Color : sí (3)	7	Nº Noticias: 5 Nº Crónica: 1 Nº Entrevista: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 2 DA: 4 EP: 1	DORADA ESPECIAL	Una página a color y dos en blanco y negro Minisección "espuma"
27	Sí	52	Gastronomía	3 (49, 50 y 51)	Nº: 6 Color : sí (4)	10	Nº Noticias: 7 Nº Reseñas: 2 Nº Entrevista: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 1 DA: 7 EP: 2	DORADA ESPECIAL	Una página a color y dos en blanco y negro Minisección "espuma"
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 33					
<ul style="list-style-type: none"> - La página a color la patrocina siempre Dorada Especial. - La entrevista del día 27 aparece en portada. 						<ul style="list-style-type: none"> ▪ N° TOTAL DE NOTICIAS: 26 ▪ N° TOTAL DE CRÓNICAS: 1 ▪ N° TOTAL DE RESEÑAS: 3 ▪ N° TOTAL DE REPORTAJES: 0 ▪ N° TOTAL DE ENTREVISTAS: 3 ▪ N° TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: MARZO AÑO: 2016

SÁBADO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
5	NO	56	Gastronomía	3 (53, 54 y 55)	Nº: 12 Color : sí (3)	9	Nº Noticias: 8 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 3 DA: 6	DORADA ESPECIAL	Una página a color y dos en blanco y negro Minisección "espuma"
12	NO	56	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 12 Color : sí	6	Nº Noticias: 5 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 2 DA: 4	DORADA ESPECIAL	Las dos páginas a color Minisección "espuma"
19	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 2 Color : sí	5	Nº Noticias: 4 Nº Crónica: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 1 DA: 3 EP: 1	DORADA ESPECIAL	Minisección "espuma"
26	NO HAY PERIÓDICO										
						<p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 20</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 17 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 2 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir del 12 de marzo cambia el formato de la sección. Esta pasa a estar incluida en "Tiempo Libre". Se sigue llamando "Gastronomía". Los colores cambian del violeta al naranja. - Aparecen pequeñas noticias al inicio de la página resaltadas en tonos naranjas. - Las páginas de la sección (una, dos o tres) pasan a editarse a color. 											

MES: ABRIL AÑO: 2016

SÁBADO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
2	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 2 Color : sí	6	Nº Noticias: 5 Nº Crónicas: 1	PROPIA	CONDE: 2 DA: 4	DORADA ESPECIAL	Minisección "espuma"
9	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 2 Color : sí	6	Nº Noticias: 5 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 5	DORADA ESPECIAL	Minisección "espuma"
16	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	5	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2 Nº Crónicas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 4	DORADA ESPECIAL	
23	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	5	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 4	DORADA ESPECIAL	
30	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	5	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2 Nº Crónicas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 4	DORADA ESPECIAL	
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <p>- A partir del 16 de abril la página patrocinada por Dorada Especial pasa a estar dedicada a las reseñas de locales y restaurantes y desaparece la minisección "espuma".</p> <p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 27</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 16 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 3 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 6 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 											

MES: MAYO AÑO: 2016

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
7	NO	64	Gastronomía	1 (61)	Nº: 1 Color : sí	2	Nº Noticias: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Solo una página
14	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 2 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
21	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
28	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 2 Nº Crónica: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 12					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: JUNIO AÑO: 2016

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
4	NO HAY PERIÓDICO										
11	NO HAY PERIÓDICO										
18	NO HAY PERIÓDICO										
25	NO HAY PERIÓDICO										
<u>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</u>						<u>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES:</u>					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 					

MES: JULIO AÑO: 2016

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
2	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 2 Nº Crónicas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL; TORITO GRILL	Nuevo anuncio
9	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 2 Nº Crónicas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL; TORITO GRILL	
16	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 1 DA: 2 EP: 1	DORADA ESPECIAL; TORITO GRILL	
23	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL; TORITO GRILL	
30	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Entrevista: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL; TORITO GRILL	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 19					
- Nuevo anuncio.						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 2 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 10 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: AGOSTO AÑO: 2016

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
6	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL; TORITO GRILL	
13	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA Y AGENCIA	DA: 3 EP: 1	DORADA ESPECIAL; TORITO GRILL	
20	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 5 Color : sí	5	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 4	DORADA ESPECIAL; TORITO GRILL	
27	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL; TORITO GRILL	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 19					
-						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se reduce el número de páginas. ▪ N° TOTAL DE NOTICIAS: 4 ▪ N° TOTAL DE CRÓNICAS: 2 ▪ N° TOTAL DE RESEÑAS: 10 ▪ N° TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ N° TOTAL DE ENTREVISTAS: 1 ▪ N° TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2016

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
3	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL; DÍ VIDA	Nuevo anuncio
10	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Reportaje: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL; DÍ VIDA	
17	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	5	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 4	DORADA ESPECIAL; DÍ VIDA; PRESAS OCAMPO	
24	SÍ	64	Gastronomía	6 (De la 56 a la 61)	Nº: 6 Color : sí	6	Nº Noticias: 3 Nº Reportaje: 2 Nº Entrevista: 1	PROPIA	CONDE: 3 DA: 3	DORADA ESPECIAL; EL GUSTO POR EL VINO; FUENTEALTA; EL ADERNO; DÍ VIDA; CULINARIA TENERIFE	Varios anunciantes Evento Culinaria Tenerife
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aumenta el número de páginas. - Nuevos anuncios. - El evento del día 24 aparece en portada. Ese día se destinan 6 páginas a la sección. 						<p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 18</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 7 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 6 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 3 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: OCTUBRE

AÑO: 2016

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
1	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 2 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	La página con el anuncio de Dorada Especial incluye una información sobre la empresa
8	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61))	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Reportaje: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
15	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
22	NO	72	Gastronomía	2 (68 y 69)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL; PRESAS OCAMPO	Nuevo anuncio
29	NO	80	Gastronomía	2 (76 y 77)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reportaje: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 17					
- Aumenta el número de páginas.						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 7 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 7 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 3 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
5	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 2 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
12	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61))	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticia: 1 Nº Reportaje: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL; PRESAS OCAMPO	
19	NO	64	Gastronomía	4 (De la 58 a la 61)	Nº: 3 Color : sí	7	Nº Noticias: 3 Nº Reseñas: 2 Nº Reportajes: 2	PROPIA	CONDE: 2 DA: 5	DORADA ESPECIAL; CELGAN	Nuevo anuncio Todas las páginas a color
26	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA Y AGENCIA	DA: 2 EP: 1	DORADA ESPECIAL; PRESAS OCAMPO	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 18					
- El día 19 se destinan más páginas a la sección. Premios Gastronomía DA (evento).						<ul style="list-style-type: none"> ▪ N° TOTAL DE NOTICIAS: 7 ▪ N° TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ N° TOTAL DE RESEÑAS: 8 ▪ N° TOTAL DE REPORTAJES: 3 ▪ N° TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ N° TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: ENERO AÑO: 2017											
SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
7	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Reportajes: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
14	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº entrevista 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
21	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL; PRESAS OCAIMPO	
28	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	3	Nº Reportajes: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 12					
<ul style="list-style-type: none"> - Los anuncios ocupan un cuarto del final de la página. Dorada Especial: un cuarto del final de la página y la cabecera. 						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 8 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: FEBRERO AÑO: 2017

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
4	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reportaje: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL; PRESAS OCAMPO	
11	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
18	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Reportajes: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
25	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reportaje: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 15					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 8 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 3 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: MARZO AÑO: 2017

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
4	NO	64	Gastronomía	1 (58)	Nº: 2 Color : sí	2	Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Solo hay una página
11	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA Y AGENCIA	DA: 3 EP: 1	DORADA ESPECIAL; PRESAS OCAMPO	
18	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reportajes: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
25	NO	64	Gastronomía	1 (61)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Noticias: 3	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	Solo hay una página
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 13					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 6 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 6 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: ABRIL AÑO: 2017

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
1	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	6	Nº Noticias: 3 Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 5	DORADA ESPECIAL	
8	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL; PRESAS OCAMPO	Una de las noticias va firmada por DA y por <i>El Español</i>
15	NO HAY PERIÓDICO										
22	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reportajes: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
29	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 1 DA: 2 EP: 1	DORADA ESPECIAL; PRESAS OCAMPO	
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <p>- El sábado 15 no hubo periódico. - El sábado 8 aparece la primera noticia en conjunto de <i>Diario de Avisos y El Español</i>.</p> <p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 18</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 8 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 8 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 											

MES: MAYO AÑO: 2017

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
6	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 6 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
13	NO	64	Gastronomía	3 (59, 60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	6	Nº Noticias: 4 Nº Reseñas: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA Y AGENCIA	DA: 5 EP: 1	DORADA ESPECIAL; PRESAS OCAMPO; GASTROCANARIAS	La página con el anuncio de Dorada Especial aparece antes que el resto de las informaciones
20	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
27	NO	64	Gastronomía	3 (59, 60 y 61)	Nº: 9 Color : sí	3	Nº Reportaje: 1 Nº Crónica: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	La página con el anuncio de Dorada Especial aparece antes que el resto de las informaciones
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 16					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 7 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 3 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: JUNIO AÑO: 2017

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
3	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	Cambia el anuncio de Dorada Especial y los colores de este.
10	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
17	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
24	NO	64	Gastronomía	1 (61)	Nº: 2 Color : sí	2	Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Solo hay una página
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 13					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 8 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: JULIO AÑO: 2017

SÁ BÁ DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
1	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	5	Nº Noticias: 3 Nº Reseñas: 2	PROPIA Y AGENCIA	DA: 4 EP: 1	DORADA ESPECIAL	
8	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	5	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Una de las noticias va firmada por DA y por <i>El Español</i> . La firma una nueva periodista
15	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 6 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
22	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL	
29	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 1 DA: 2 EP: 1	DORADA ESPECIAL	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 21					
- Aparece la firma de una nueva periodista corresponsal en una de las noticias del sábado 8.						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 9 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 9 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 3 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: AGOSTO AÑO: 2017

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
5	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
12	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 3 Color : sí	6	Nº Noticias: 3 Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 5	DORADA ESPECIAL	Destacado con tres noticias pequeñas
19	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 5 Color : sí	6	Nº Noticias: 3 Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 5	DORADA ESPECIAL	Destacado con tres noticias pequeñas
26	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 3 Color : sí	5	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 4	DORADA ESPECIAL	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 20					
- Se reduce el número de páginas.						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 8 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 8 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 4 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2017

SÁBA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
2	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Reportaje: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
9	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 3 Color : sí	2	Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Solo una página con reseñas
16	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
23	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reportaje: 1 Nº Reseñas: 2	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL	
30	NO	64	Gastronomía	1 (61)	Nº: 2 Color : sí	2	Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Solo una página con reseñas
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aumenta el número de páginas. <p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 15</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 3 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 10 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 											

MES: OCTUBRE

AÑO: 2017

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
7	NO	64	Gastronomía	1 (60)	Nº: 2 Color : sí	2	Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Solo una página con reseñas
14	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	5	Nº Noticias: 3 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
21	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
28	NO	64	Gastronomía	2 (59)	Nº: 2 Color : sí	3	Nº Noticias: 3	PROPIA	DA	NO HAY ANUNCIO	No hay reseñas ni anuncio de Dorada Especial
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 14					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 8 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 6 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 0 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

SÁBADO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
4	NO	56	Gastronomía	1 (54)	Nº: 2 Color : sí	3	Nº Noticias: 3	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	No hay reseñas
11	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 1 Color : sí	3	Nº Noticias: 3	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL	No hay reseñas
18	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	4	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 2 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 2 DA: 5	DORADA ESPECIAL;	
25	NO	72	Gastronomía	2 (67 y 68)	Nº: 2 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA Y AGENCIA	DA: 2 EP: 1	DORADA ESPECIAL; VINOS DE TENERIFE	Las reseñas y el anuncio de Dorada Especial van antes que el resto de las informaciones
<u>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</u>						<u>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES:</u> 13					
- Los días que no hay reseñas, sí hay anuncio de Dorada Especial.						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 9 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 3 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 0 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: DICIEMBRE AÑO: 2017

SÁ BÁ DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
2	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	5	Nº Noticias: 5	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	No hay reseñas, pero sí anuncio de Dorada Especial
9	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 2 Color : sí	2	Nº Entrevista: 1 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 2 DA: 5	DORADA ESPECIAL	
16	NO	64	Gastronomía	3 (59, 60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	5	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 2 Nº Entrevista: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 4	DORADA ESPECIAL; RON GUAJIRO; VINOS DE TENERIFE	Cada página tiene un anuncio
23	NO	68	Gastronomía	2 (64 y 65)	Nº: 3 Color : sí	2	Nº Reportaje: 1 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL; RON GUAJIRO	
30	NO	72	Gastronomía	2 (68 y 69)	Nº: 3 Color : sí	2	Nº Reportaje: 1 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL; RON GUAJIRO	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:							Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 16				
							<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 7 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 2 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 				

MES: ENERO AÑO: 2018											
SÁBADO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
7	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL; RON GUAJIRO	
14	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	4	Nº Noticias: 3 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL	
21	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	4	Nº Noticias: 3 Nº Reseñas: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 1 DA: 2 EP: 1	DORADA ESPECIAL	
28	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reportajes: 1 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 14					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 9 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: FEBRERO AÑO: 2018

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
3	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL; PRESAS OCAMPO	
10	NO	64	Gastronomía	1 (61)	Nº: 2 Color : sí	1	Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE	DORADA ESPECIAL	Solo una página. No hay reseña
17	NO	64	Gastronomía	1 (61)	Nº: 2 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Solo una página con reseña
24	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	Nueva columna "comer y beber"
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 8					
- Nueva columna de opinión "comer y beber" firmada por Conde.						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 2 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 3 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 1 					

MES: MARZO AÑO: 2018

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
3	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 6 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reportajes: 1 Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
10	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 5 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reportajes: 1 Nº Reseñas: 1	PROPIA Y AGENCIA	DA: 3 EP: 1	DORADA ESPECIAL	
17	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
24	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reportajes: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL; MESÓN EL DRAGO	Columna de opinión "comer y beber"
31	NO HAY PERIÓDICO										
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <p>- Se reduce el número de páginas</p> <p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 12</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 1 											

MES: ABRIL AÑO: 2018

SÁBADO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
7	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 5 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
14	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 3 Color : sí	2	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL; MESON EL DRAGO	
21	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 5 Color : sí	8	Nº Noticias: 6 Nº Reseña: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	No llevan firma	DORADA ESPECIAL	Nueva sección
28	NO	56	Gastronomía	3 (51, 52 y 53)	Nº: 6 Color : sí	11	Nº Noticias: 9 Nº Reseña: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA Y AGENCIA	Sal y pimienta no lleva firma DA: 2 EP: 1	DORADA ESPECIAL; MESON EL DRAGO	Reseña y anuncio de Dorada Especial antes que el resto de las informaciones
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El día 21 se produce un cambio. Aparece una nueva sección bajo el título "sal y pimienta" y firmada por Conde al principio de la página. Cambia la cabecera. Consiste en una página con pequeñas informaciones acompañadas por imágenes y destacados en color crema. - Las informaciones de esta nueva sección no llevan firma por separado. - Nuevo apartado "la guindilla" dedicado a la opinión. - La página de reseñas cambia de color. Toda en negro. <p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 24</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 18 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 0 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 2 											

MES: MAYO AÑO: 2018

SÁBA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
7	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 5 Color : sí	8	Nº Noticias: 6 Nº Reseña: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	“Sal y pimienta”
14	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 5 Color : sí	8	Nº Noticias: 6 Nº Reseña: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	“Sal y pimienta”
21	NO	56	Gastronomía	3 (51, 52 y 53)	Nº: 7 Color : sí	9	Nº Noticias: 6 Nº Reseña: 1 Nº Reportaje: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	CONDE: 1 (reportaje)	DORADA ESPECIAL; GASTROCANARIAS	“Sal y pimienta”
28	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	8	Nº Noticias: 6 Nº Reseña: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA Y AGENCIA	DA	DORADA ESPECIAL	“Sal y pimienta”
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 34</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 24 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 4 											

MES: JUNIO AÑO: 2018

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
2	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	8	Nº Noticias: 6 Nº Reseña: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	“Sal y pimienta”
9	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	8	Nº Noticias: 6 Nº Reseña: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	“Sal y pimienta”
16	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 7 Color : sí	9	Nº Noticias: 6 Nº Reseña: 1 Nº Reportaje: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	CONDE: 1 (reportaje)	DORADA ESPECIAL	“Sal y pimienta”
23	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	9	Nº Noticias: 6 Nº Reseña: 1 Nº Reportaje: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	CONDE: 1 (reportaje)	DORADA ESPECIAL	“Sal y pimienta”
30	NO	72	Gastronomía	2 (68 y 69)	Nº: 4 Color : sí	9	Nº Noticias: 6 Nº Reseña: 1 Nº Reportaje: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	CONDE: 1 (reportaje)	DORADA ESPECIAL	“Sal y pimienta”
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aumenta el número de páginas. <p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 43</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ N° TOTAL DE NOTICIAS: 30 ▪ N° TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ N° TOTAL DE RESEÑAS: 5 ▪ N° TOTAL DE REPORTAJES: 3 ▪ N° TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ N° TOTAL DE OPINIÓN: 5 											

MES: JULIO AÑO: 2018

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
7	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	7	Nº Noticias: 5 Nº Reseña: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	“Sal y pimienta”
14	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	8	Nº Noticias: 6 Nº Reseña: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	“Sal y pimienta”
21	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	8	Nº Noticias: 5 Nº Reseña: 1 Nº Reportaje: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	CONDE: 1 (reportaje)	DORADA ESPECIAL	“Sal y pimienta”
28	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	7	Nº Noticias: 4 Nº Reseña: 1 Nº Reportaje: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	CONDE: 1 (reportaje)	DORADA ESPECIAL	“Sal y pimienta”
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 30					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ N° TOTAL DE NOTICIAS: 20 ▪ N° TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ N° TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ N° TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ N° TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ N° TOTAL DE OPINIÓN: 4 					

MES: AGOSTO AÑO: 2018

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
4	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 2 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
11	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 2 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
18	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 2 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
25	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 3 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 4					
<ul style="list-style-type: none"> - Se reduce el número de páginas. - Solo se edita la página de reseñas durante este mes. 						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 0 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
1	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 3 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
8	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 3 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
15	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Columna de opinión "comer y beber"
22	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	2	Nº Reportaje: 1 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL	
29	NO	64	Gastronomía	1 (61)	Nº: 2 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Entrevista: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Solo una página con reseñas
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <p>- El sábado 15 regresa el formato de dos páginas. Una dedicada a las informaciones gastronómicas y otra a las reseñas.</p>						<p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 10</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 2 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 1 					

MES: OCTUBRE

AÑO: 2018

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
6	NO	56	Gastronomía	2 (51 y 52)	Nº: 4 Color : sí	2	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 1	DORADA ESPECIAL	
13	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 3 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Solo una página con reseñas
20	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	2	Nº Reseñas: 1 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 1	DORADA ESPECIAL	
27	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	5	Nº Noticias: 4 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 4	NO HAY ANUNCIO	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 10					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: NOVIEMBRE

AÑO: 2018

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	N° PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	N° PÁGINAS DE LA SECCIÓN	N° IMÁGENES	N° TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
4	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	N°: 3 Color : sí	5	N° Noticias: 4 N° Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 4	DORADA ESPECIAL	
11	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	N°: 4 Color : sí	3	N° Noticias: 2 N° Reseñas: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 1 DA: 1 EP: 1	DORADA ESPECIAL	
18	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	N°: 4 Color : sí	3	N° Noticias: 2 N° Reseñas: 1	PROPIA Y AGENCIA	DA: 1 EP: 2	DORADA ESPECIAL	
25	NO	56	Gastronomía	3 (51, 52 y 53)	N°: 6 Color : sí	2	N° Reseñas: 1 N° Reportaje: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
						<p><u>N° DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 13</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ N° TOTAL DE NOTICIAS: 8 ▪ N° TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ N° TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ N° TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ N° TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ N° TOTAL DE OPINIÓN: 0 					
<p><u>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Durante este mes la sección vuelve a su formato tradicional y a los tonos naranjas. - Sábado 25: evento Premios Gastronomía DA. 											

MES: DICIEMBRE AÑO: 2018

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
1	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL; MESÓN EL DRAGO	Nuevo anuncio
8	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
15	NO HAY PERIÓDICO										
22	NO	56	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL; MESÓN EL DRAGO	Nuevo anuncio
29	NO HAY PERIÓDICO										
<p><u>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</u></p> <p><u>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES:</u> 9</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 3 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 											

MES: ENERO AÑO: 2019											
SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
5	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Reseñas: 1 Nº Reportajes: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	CONDE: 2 DA: 1	DORADA ESPECIAL; RON GUAJIRO	Columna de opinión "comer y beber"
12	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
19	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Este sábado la reseña aparece en la página 60 antes del resto de informaciones
26	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	2	Nº Reseñas: 1 Nº Crónicas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 1	DORADA ESPECIAL; MESÓN EL DRAGO	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 11					
- No se detectan cambios con el inicio de año.						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 1 					

MES: FEBRERO AÑO: 2019

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
2	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	5	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1 Nº Reportaje Nº Opinión: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL; MESÓN EL DRAGO	Este sábado la reseña aparece en la página 60 antes del resto de informaciones Columna de opinión "comer y beber"
9	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 3 Color : sí	2	Nº Reseñas: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE:1 DA: 1	DORADA ESPECIAL; MESÓN EL DRAGO	
16	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	2	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE:1 DA: 1	DORADA ESPECIAL	La noticia incluye un pequeño despiece
23	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
<u>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</u>						<u>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 12</u>					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 2 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 1 					

MES: MARZO AÑO: 2019

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
2	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL	Columna de opinión "comer y beber"
9	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA Y AGENCIA	DA: 2 EP: 1	DORADA ESPECIAL	
16	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Reportajes: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
23	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	2	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 1	DORADA ESPECIAL	
30	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	2	Nº Reseñas: 1 Nº Reportajes: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 1	DORADA ESPECIAL	
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 13</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 1 											

MES: ABRIL AÑO: 2019

SÁBADO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
6	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
13	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE:1 DA:1 EP: 1	DORADA ESPECIAL	
20	NO HAY PERIÓDICO										
27	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseña: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 9</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 6 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 3 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 0 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 											

MES: MAYO AÑO: 2019

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
4	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseña: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
11	NO	64	Gastronomía	1 (60)	Nº: 3 Color : sí	1	Nº Reseña: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Solo se edita una página
18	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	2	Nº Reseña: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 1 (reportaje)	DORADA ESPECIAL	
25	NO	64	Gastronomía	3 (59, 60 y 61)	Nº: 10 Color : sí	2	Nº Reseña: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Este sábado la reseña aparece en la página 60 antes del resto de informaciones
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <p>- El sábado 25 hay un evento, GastroCanarias, es por eso por lo que se le dedican más páginas a la información.</p> <p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 8</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 2 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 2 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 0 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 											

MES: JUNIO AÑO: 2019

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº: Color : sí	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
1	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 6 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseña: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
8	NO	64	Gastronomía	1 (60)	Nº: 3 Color : sí	1	Nº Reseña: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	Solo se edita una página
15	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 6 Color : sí	2	Nº Noticias: 1 Nº Reseña: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
22	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	4	Nº Noticias: 3 Nº Reseña: 1	PROPIA Y AGENCIA	DA:3 EP: 1	DORADA ESPECIAL	
29	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseña: 1 Nº Reportaje: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 1 DA:1 EP:1	DORADA ESPECIAL	
<p>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</p> <p>- El sábado 15 no aparece la foto de José Luis Conde en la cabecera como coordinador de la sección.</p> <p>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 13</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 6 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 											

MES: JULIO AÑO: 2019

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
6	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseña: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
13	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	2	Nº Reseña: 1 Nº Reportaje: 1	PROPIA	CONDE:1 DA: 1	DORADA ESPECIAL	
20	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	4	Nº Noticias: 2 Nº Reseña: 1 Nº Opinión: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 3	DORADA ESPECIAL	Columna de opinión "comer y beber"
27	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseña: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
<p><u>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</u></p> <p><u>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 12</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 6 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 1 											

MES: AGOSTO AÑO: 2019

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
3	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 3 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
10	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 3 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
17	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 3 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
24	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 3 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
31	NO	56	Gastronomía	1 (53)	Nº: 3 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 5					
- Se reduce el número de páginas. - Solo se edita la página de reseñas durante este mes.						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 0 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2019

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
7	NO	56	Gastronomía	2 (52 y53)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseña: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 1 DA: 1 EP:1	DORADA ESPECIAL	Mismo formato
14	NO	56	Gastronomía	2 (52 y53)	Nº: 5 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Reportaje: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
21	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Reportaje: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
28	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseña: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
<u>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</u>						<u>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 12</u>					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 2 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 2 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: OCTUBRE

AÑO: 2019

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
5	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseña: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL: MESÓN EL DRAGO	
12	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseña: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
19	NO	56	Gastronomía	2 (52 y 53)	Nº: 3 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseña: 1	PROPIA Y AGENCIA	DA: 2 EP: 1	DORADA ESPECIAL	
26	NO	64	Gastronomía	1 (61)	Nº: 2 Color : sí	1	Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	NO HAY ANUNCIO	Solo una página con reseñas El anuncio de Dorada Especial cambia
OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:						Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 10					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 0 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

SÁ BA DO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
2	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA Y AGENCIA	DA: 2 EP: 1	DORADA ESPECIAL: MESÓN EL DRAGO	
9	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	2	Nº Reseñas: 1 Nº Entrevista: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 1	DORADA ESPECIAL: MESÓN EL DRAGO	
16	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	2	Nº Reseñas: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 1	DORADA ESPECIAL: MESÓN EL DRAGO	
23	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 1 Nº Reseñas: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA Y AGENCIA	CONDE: 1 DA: 1 EP: 1	DORADA ESPECIAL: MESÓN EL DRAGO	
30	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL: MESÓN EL DRAGO	
<u>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</u>						<u>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 13</u>					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 2 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 5 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 0 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 1 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

MES: DICIEMBRE AÑO: 2019

SÁBADO	NOTICIAS EN PORTADA	Nº PÁGINAS TOTALES DEL PERIÓDICO	SECCIÓN O ESPACIO	Nº PÁGINAS DE LA SECCIÓN	Nº IMÁGENES	Nº TOTAL DE INFORMACIONES	GENERO DE LAS INFORMACIONES	PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN	AUTORES	PUBLICIDAD Y ESPACIO	OTRAS OBSERVACIONES
7	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 6 Color : sí	2	Nº Reseñas: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 1	DORADA ESPECIAL: MESÓN EL DRAGO	
14	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 2	DORADA ESPECIAL	
21	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 4 Color : sí	2	Nº Reseñas: 1 Nº Crónica: 1	PROPIA	CONDE: 1 DA: 1	DORADA ESPECIAL: MESÓN EL DRAGO	
28	NO	64	Gastronomía	2 (60 y 61)	Nº: 5 Color : sí	3	Nº Noticias: 2 Nº Reseñas: 1	PROPIA	DA	DORADA ESPECIAL	
<u>OBSERVACIONES GENERALES DEL MES:</u>						<u>Nº DE INFORMACIONES TOTALES EN EL MES: 10</u>					
						<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nº TOTAL DE NOTICIAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE CRÓNICAS: 2 ▪ Nº TOTAL DE RESEÑAS: 4 ▪ Nº TOTAL DE REPORTAJES: 1 ▪ Nº TOTAL DE ENTREVISTAS: 0 ▪ Nº TOTAL DE OPINIÓN: 0 					

