

La producción del gofio se moderniza y se adapta a los nuevos tiempos sin perder su esencia

El gofio, uno de los productos más populares de Canarias, ya se consume en países como Estados Unidos y Japón

Canarias elabora, a día de hoy, unos tres millones de kilos de gofio por año, siendo el alimento más típico de las Islas y un referente cultural que cuenta con el reconocimiento por parte de la Unión Europea de ser un producto de calidad diferenciada a través de la distinción de Indicación Geográfica (IGP) que se incluye en su etiquetado.

Concretamente, el Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica dice que es 'el producto obtenido en el Archipiélago Canario resultante de la molturación de cereales tostados con o sin adición de sal marina que puede ir complementado con leguminosas a las que se les somete al mismo tratamiento que a los cereales'.

Avances en los modelos de producción

La mecánica y la tecnología también han llegado para aportar valor en la producción del gofio, pero en esta ocasión se trata de sistemas mínimos que se utilizan en alguna de las fases del proceso de elaboración del gofio, como por ejemplo para la limpieza o molturación del cereal. Sin embargo, el papel que juega el maestro molinero sigue siendo fundamental, ya que es quien aporta con su sello en el tostado y molido la autenticidad de su aroma, con un tacto y aroma diferenciado.

En Quanarian, además, apuestan por un cultivo de cereales principalmente desarrollado en pequeñas parcelas escalonadas –terrazas– que hacen que la producción local sea escasa y muy valorada, contribuyendo al mantenimiento del agrosistema insular.

El consumidor

El consumidor canario manifiesta que el 83% lo tiene habitualmente en su hogar, superando incluso el consumo de café (56,5%) o el cacao en polvo (77,6%). De ese 83%, un 76,5 % dice ser consumidor habitual, frente a un 23,4 % que indica no serlo. Estos datos han sido extraídos del estudio realizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Exportación

El 71% de la producción total del gofio que se produce en Canarias se consume en el mercado local, repartiéndose a partes prácticamente iguales (29%) entre el mercado regional e internacional, estando en países como Estados Unidos, África, Alemania o Japón. Otro dato relevante es que, en el Archipiélago Canario, el 57% de las ventas se hacen a supermercados, dividiéndose en un 24% para consumidores y un 19% para tiendas tradicionales.

Más sobre Quanarian

Quanarian es una empresa perteneciente al Grupo Harinalia, holding de empresas referencia en el Sector Industrial de Canarias y líder regional en el Sub-Sector de las Harinas y Transformados de Cereales, y Cereales para consumo humano.

Las actividades del Grupo, en sus distintos Centros de Producción y de Distribución, comprenden tanto la elaboración y suministro de Harinas Panificables, Harinas Especiales, Preparados de Alimenticios en base a Harinas, y cereales en grano, como también la comercialización de diversos Ingredientes y Complementos de pastelería, panadería y heladería, con destino tanto a clientes industriales, profesionales, como destinados a consumidores domésticos para su venta en establecimientos alimentarios.

El Grupo tiene sus orígenes en el año 1946, si bien Cía. de Transformados Canarios de Alimentación Cetecal s.l.u da comienzo a sus actividades productivas actuales de este Centro de Producción en marzo de 2001 con la puesta en marcha de las nuevas instalaciones en su ubicación actual.

Más información sobre Quanarian en su web www.quanarian.es

Datos de contacto:

Alicia

Nota de prensa publicada en: [Canarias](#)

Categorías: [Gastronomía Canarias](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>