



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

JUEVES 09 DE JUNIO DE 2016

EL DÍA:

VICTORINO SEMICURADO AHUMADO, DE LA DOP PALMERO, MEJOR QUESO DE CANARIAS 2016



El queso ganador y su fabricante./Cedida

Victorino semicurado ahumado elaborado con leche cruda de cabra, de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Palmero, ha sido elegido 'Mejor Queso de Canarias 2016' al ser la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2016.

Este certamen fue organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), que en la presente edición ha concedido un total de 27 premios distribuidos en 22 medallas y cinco distinciones especiales.

La marca ganadora ha obtenido también otro galardón, una Medalla de Plata, para su Victorino ahumado tierno. Por su parte, el Barranco semicurado ahumado (leche cruda de cabra), de El Hierro, ha recibido el galardón de Mejor Ecológico, y El Cortijo de Las Hoyas, producido en Gran Canaria con



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

leche cruda de oveja (mezcla de cuajos), logra la distinción de Mejor Queso Casero.



El premio de Mejor Imagen y Presentación recae en Naturteno ahumado, de Tenerife, y el de Mejor Queso Popular --único reconocimiento otorgado por un jurado popular en lugar de un panel de catadores profesionales-- es para Las Mesas, de leche cruda de oveja (mezcla de cuajos), perteneciente a la DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía (Gran Canaria).

Las Grandes Medallas de Oro se conceden a Lomo Gallego de vaca y cabra untado con gofio (categoría pasteurizado semicurado), de Gran Canaria; Finca de Uga de cabra curado untado con pimentón (leche cruda curado de cabra) y Finca de Uga Vulcano de vaca, oveja y cabra madurado (leche cruda curado de oveja), de Lanzarote, y La Pastora de cabra y oveja al pimentón (añejo de mezcla), elaborado en Fuerteventura por Ganadería La Pared.

El Tamasite de Quesería Reyes, perteneciente a la DOP Queso Majorero, recibió dos Medallas de Oro, uno en la categoría de Pasteurizado tierno y otro en la de Pasteurizado semicurado.

El resto de Oros fueron para Finca de Uga de cabra madurado untado con pimentón (modalidad de pasteurizado curado); La Candilera artesano ahumado (cruda tierno de cabra), de la DOP Queso Palmero; La Gambuesa artesano con gofio (semicurado cabra), de la DOP Queso Majorero; El Topito queso artesano ahumado (semicurado cabra), adscrito a la DOP Queso Palmero; El Buen Pastor untado con gofio (curado cabra), elaborado en Gran Canaria; Granja Las Cuevas ahumado (semicurado oveja), de la isla de La Palma, y Finca de Uga Bodeguita de vaca, oveja y cabra madurado (leche cruda curado oveja), de Lanzarote.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Además de Victorino ahumado tierno, de la DOP Queso Palmero, han obtenido Medallas de Plata los quesos Flor Valsequillo de leche de cabra (pasteurizado curado) de Gran Canaria; El Valle artesano ahumado (tierno de cabra) y Los Patios artesano ahumado (leche cruda semicurado cabra), ambos de la DOP Queso Palmero.

A ellos se suman Naturteno ahumado semicurado de cabra, de Tenerife; el Buen Pastor al natural y Roque Grande untado con pimentón, ambos de la modalidad de semicurado mezcla y de Gran Canaria; y Los Altos de Moya, de leche cruda de oveja (cuajo vegetal), también producido en Gran Canaria pero en este caso bajo la DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

Por islas, las producciones de Gran Canaria suman un total ocho reconocimientos, al igual que las de La Palma, seguidas de las procedentes de Lanzarote y Fuerteventura, con cuatro galardones cada una, Tenerife con dos, y El Hierro con un premio.

De los 146 quesos que participaban en la presente edición del certamen, 44 eran de Gran Canaria, 34 de La Palma, 23 de Fuerteventura, 19 de Lanzarote, 14 de Tenerife, ocho de La Gomera y cuatro de El Hierro.

El próximo 30 de junio se celebrará en la sede de Presidencia del Gobierno en Tenerife, el acto de entrega de premios a todos los galardonados en Agrocanarias 2016.

LAS CARBONERAS PIDE LA PISTA DE LAS HUERTAS PARA SU RED DE RESIDUALES

La AV Las Carboneras destaca que varias viviendas en El Corazón y El Encerradero-Los Castañeros esperan la mejora de la pista agrícola para poder acoplarse al saneamiento.





Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El pueblo de Las Carboneras es uno de los núcleos rurales más importantes que tiene el municipio de La Laguna en el Parque Rural de Anaga, recientemente declarada Reserva de la Biosfera. En este sentido, este nuevo carácter hace que nuevamente se visualice la necesidad del acople a la red de saneamiento de distintos puntos del pueblo que hasta el momento no tienen posibilidad, como son las casas de una parte de El Corazón y El Encerradero-Los Castañeros.

Se trata de entre siete viviendas que bordean el núcleo principal desde la entrada del pueblo hasta la parte trasera de la plaza de la iglesia que no tienen posibilidad alguna de acoplarse, por lo que ven en la rehabilitación de la pista agrícola de Las Huertas la solución para poder engancharse a la red.

"Estamos a la espera de que comiencen las obras de rehabilitación del camino que parte desde de la depuradora. Serán actuaciones que asuma en un principio el Cabildo de Tenerife y que podrían comenzar parcialmente en una parte. Esta será el primer gran paso para que dentro de unos años podamos enganchar a las viviendas", explicó el presidente de la AV Las Carboneras, Juan Manuel Martín, sobre el problema vecinal.

Explicó que "el Cabildo iniciará las obras y esperamos que podamos incluir en próximos proyectos todo el trabajo para que los vecinos de El Corazón y El Encerradero-Los Castañeros puedan acoplarse a la red de aguas residuales".

Considera "de justicia esta demanda en defensa del medio ambiente y nuestro pueblo".

LA PROVINCIA:

LA FERIA DE LA ZAFRA RESCATA EL VALOR DE LOS ANTIGUOS MOLINOS DE LAS ISLAS

La muestra, que celebra El Tablero mañana y el sábado, constituye el inicio de una ruta europea en bicicleta que impulsa el País Vasco



Thaidi Llamas

La Feria de la Zafra rescata el valor de los antiguos molinos de las Islas



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El Tablero dedica este año la Feria de la Zafra a los antiguos molinos, que contribuyeron al desarrollo...

PABLO RODRÍGUEZ: "EL FUTURO GOBIERNO DE ESPAÑA PARTE YA CON UNA DEUDA CON EL SECTOR PRIMARIO CANARIO"

El candidato nacionalista acusa al PP "de dar una puñalada al plátano y el tomate de las islas"

Pablo Rodríguez: "El futuro Gobierno de España parte ya con una deuda con el sector primario canario"

El cabeza de lista de Coalición Canaria-PNC al Congreso de los Diputados por la provincia de Las Palmas, Pablo Rodríguez, manifestó este jueves en una visita a la Cooperativa Agrícola de Sardina, en el municipio de Gáldar, a la



que acudió con los candidatos al Senado, Beatriz Calzada y Gustavo Viera, y el consejero de Agricultura, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, que "el futuro Gobierno de España partirá ya con una deuda con el sector primario, que le recordaremos los nacionalistas canarios a partir del 26 de junio".

Rodríguez se refirió a la necesidad de "apuntalar y garantizar la supervivencia del sector primario, en particular del plátano y del tomate" y para ello, apuntó como medida imprescindible "el anclaje del POSEI adicional al Régimen Económico y Fiscal, para que se convierta en un derecho y en una obligación para el futuro Gobierno de España".

El candidato nacionalista denunció la falta de sensibilidad del PP con el sector primario del Archipiélago, al que acusó de "dar una puñalada al plátano y al tomate". Al respecto, sostuvo que CC "peleará para que el Gobierno del Estado asuma el cien por cien de la financiación del POSEI adicional, como hacen países como Francia y Portugal con sus RUP".

Pablo Rodríguez reconoció "los problemas del plátano o el tomate", sobre todo en los últimos 4 años "después de que el Gobierno de Mariano Rajoy no



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

hayan contemplado en los Presupuestos Generales del Estado ni un solo euro para la ficha adicional del POSEI".

Por su parte, los candidatos de Coalición Canaria-PNC al Senado por Gran Canaria coincidieron en destacar el peso del sector primario para la Isla, del que viven miles de familias, y advirtieron a los partidos estatales que "la crisis no puede ser excusa para recortar o suprimir ayudas vitales para su supervivencia como las destinadas al transporte".

DIARIO DE AVISOS:

LA MAYORÍA DE LAS CARNICERÍAS DE CANARIAS ETIQUETAN MAL LOS PRODUCTOS A LA VENTA

Por María Fresno.

La Dirección General de Consumo del Gobierno de Canarias ha realizado unas 62 actuaciones en grandes superficies y carnicerías de las Islas para inspeccionar el etiquetado de los productos cárnicos frescos y, en la mayoría de los casos, los inspectores han verificado que la información obligatoria que debe acompañar al producto no aparece de manera adecuada en las vitrinas. Esta es la conclusión a la que ha llegado la Dirección General una vez en el meridiano de la campaña que finalizará en diciembre de este año.

Dicha campaña, que se realiza en colaboración con la Dirección General de Salud Pública, la Dirección General de Ganadería y el Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICA) tiene como objetivo el control del fraude en la información que se proporciona al consumidor en el etiquetado original de las carnes frescas. En este sentido, los productos frescos que estén en exposición deben reflejar no solo si es porcino o vacuno o ave, sino el origen o el lugar de procedencia, el precio, la correcta trazabilidad del mismo, dónde se ha hecho el despiece y la parte del animal a la que pertenece.

Palmero destaca la calidad de la carne en las Islas y achaca el mal etiquetado al desconocimiento por lo que, en la mayoría de los casos, se ha evitado la sanción.

La directora general de Consumo del Gobierno de Canarias, Ángeles Palmero, explicó que en la mayoría de los casos los incumplimientos se deben a falta de conocimiento. "Por eso, el inspector lo que ha hecho es levantar acta y



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

advertir al empresario de que si en una segunda visita el etiquetado no está correcto en la vitrina, se procederá a sancionar”.

Palmero dejó bien clara la colaboración que ha habido en todo momento por parte de los empresarios y la “responsabilidad” del empresariado. “Tenemos un comercio garantista y los consumidores pueden estar tranquilos porque se están ofreciendo productos de calidad”. La campaña, recordó Palmero, va encaminada a que los consumidores estén informados sobre lo que están comprando y así tengan su derecho a decidir. “No se trata de inspecciones a los locales o al producto concreto”, aclaró, “sino al etiquetado con el que la carne se pone a la venta”.

Las actuaciones se han realizado por las grandes cadenas de distribución, mercados, carnicerías, etc de todas las Islas, a excepción de El Hierro, que comenzará este mes. “Los resultados son bastante positivos y, a pesar de que muchas no tienen la información adecuada, se está corrigiendo porque obedece al desconocimiento”.

VICTORINO SEMICURADO AHUMADO, DE PUNTAGORDA, ELEGIDO MEJOR QUESO DE CANARIAS 2016

Por David Sanz.

Victorino semicurado ahumado elaborado con leche cruda de cabra, de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Palmero, ha sido elegido “Mejor Queso de Canarias 2016” a ser la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2016, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), que en la presente edición ha concedido un total de 27 premios distribuidos en 22 medallas y cinco distinciones especiales. Esta marca ha obtenido otro galardón, una Medalla de Plata, para su Victorino ahumado tierno.

El Barranco semicurado ahumado (leche cruda de cabra), de El Hierro, ha recibido el galardón de Mejor Ecológico, y El Cortijo de Las Hoyas, producido en Gran Canaria con leche cruda de oveja (mezcla de cuajos), logra la distinción de Mejor Queso Casero. El premio de Mejor Imagen y Presentación



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

recae en Naturteno ahumado, de Tenerife, y el de Mejor Queso Popular- único reconocimiento otorgado por un jurado popular en lugar de un panel de catadores profesionales- es para Las Mesas, de leche cruda de oveja (mezcla de cuajos), perteneciente a la DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía (Gran Canaria).

Las Grandes Medallas de Oro se conceden a Lomo Gallego de vaca y cabra untado con gofio (categoría pasteurizado semicurado), de Gran Canaria; Finca de Uga de cabra curado untado con pimentón (leche cruda curado de cabra) y Finca de Uga Vulcano de vaca, oveja y cabra madurado (leche cruda curado de oveja), de Lanzarote; y La Pastora de cabra y oveja al pimentón (añejo de mezcla), elaborado en Fuerteventura por Ganadería La Pared.

El Tamasite de Quesería Reyes, perteneciente a la DOP Queso Majorero, recibió dos Medallas de Oro, uno en la categoría de Pasteurizado tierno y otro en la de Pasteurizado semicurado. El resto de Oros fueron para Finca de Uga de cabra madurado untado con pimentón (modalidad de pasteurizado curado); La Candilera artesano ahumado (cruda tierno de cabra), de la DOP Queso Palmero; La Gambuesa artesano con gofio (semicurado cabra), de la DOP Queso Majorero; El Topito queso artesano ahumado (semicurado cabra), adscrito a la DOP Queso Palmero; El Buen Pastor untado con gofio (curado cabra), elaborado en Gran Canaria; Granja Las Cuevas ahumado (semicurado oveja), de la isla de La Palma; y Finca de Uga Bodeguita de vaca, oveja y cabra madurado (leche cruda curado oveja), de Lanzarote.

Además de Victorino ahumado tierno, de la DOP Queso Palmero, han obtenido Medallas de Plata los quesos: Flor Valsequillo de leche de cabra (pasteurizado curado) de Gran Canaria; El Valle artesano ahumado (tierno de cabra) y Los Patios artesano ahumado (leche cruda semicurado cabra), ambos de la DOP Queso Palmero. A ellos se suman Naturteno ahumado semicurado de cabra, de Tenerife; el Buen Pastor al natural y Roque Grande untado con pimentón, ambos de la modalidad de semicurado mezcla y de Gran Canaria; y Los Altos de Moya, de leche cruda de oveja (cuajo vegetal), también producido en Gran Canaria pero en este caso bajo la DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

Por islas, las producciones de Gran Canaria suman un total ocho reconocimientos, al igual que las de La Palma, seguidas de las procedentes de Lanzarote y Fuerteventura, con cuatro galardones cada una, Tenerife con



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

dos, y El Hierro con un premio. De los 146 quesos que participaban en la presente edición del certamen, 44 eran de Gran Canaria, 34 de La Palma, 23 de Fuerteventura, 19 de Lanzarote, 14 de Tenerife, ocho de La Gomera y cuatro de El Hierro.

Entre las funciones del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) se encuentra el fomento y promoción de los productos canarios, en especial de aquellos amparados bajo sellos de calidad. Con este fin se organizan los certámenes Agrocanarias, en sus modalidades de quesos, vinos, gofios y este año, por primera vez, aceites. Así, el objetivo del Concurso de quesos, que se viene desarrollando desde 2002, es promocionar los mejores quesos de las Islas dando a conocer su diversidad, y contribuir a la mejora del producto, facilitando un distintivo de calidad a los premiados y consolidando el prestigio de este subsector ante los consumidores.

El próximo 30 de junio se celebrará en la sede de Presidencia del Gobierno en Tenerife, el acto de entrega de premios a todos los galardonados en Agrocanarias 2016.

CANARIAS 7:

ARUCAS RETA A LOS MEJORES EQUINOS DE CANARIAS

El próximo fin de semana tendrá lugar, en el Centro Hípico Ciudad de Arucas, la segunda edición del Concurso Morfológico-Funcional, en el que se reunirán más de cuarenta caballos, yeguas y potros de toda Canarias. Gran Canaria y Tenerife aportan la mayoría de equinos.





Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La importancia de la cita queda atestiguada en el caché que le otorga ser clasificatoria para el Mundial que acogerá Sevilla el próximo mes de noviembre, lo que, sin duda, supone un aliciente mayúsculo para todos los participantes.

La competición se dividirá entre sábado y domingo. El primer día será el turno para la morfología del movimiento, mientras que en la jornada de clausura se desarrollarán las funcionalidades y los premios especiales.

El horario de comienzo será el mismo (10.00 horas), y la entrada será gratuita para todos los que quieran disfrutar de un espectáculo único en el Archipiélago.

«Animamos a la gente a que venga porque los que asistan se van a quedar impresionados por lo que van a ver. Reunir a los mejor equinos que tenemos y poder concentrar en el mismo sitio tanta calidad es algo irrepetible», asegura Rogelio Viera, presidente de la Asociación Canaria de Criadores de Caballos de Pura Raza Española y que organiza este concurso. «La ilusión que hemos puesto este año es insuperable», añade.

CANARIAS AHORA:

ALOE VERA ¿CANARIO?: LAS VENTAS SE DISPARAN PERO LA SUPERFICIE CULTIVADA DISMINUYE

Una asociación canaria denuncia que siete de cada diez productos etiquetados como aloe de Canarias no lo son y el Gobierno comienza a intentar regular el sector.





Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Jabón, gel, jugo, maquillajes, complementos alimenticios, cremas, lociones, desodorantes, champús pasta de dientes, sales de baño, aceites, perfumes, colonias... “Como se ha puesto de moda se hace de todo, el otro día un amigo mío compró un colchón que ponía 'elaborado con aloe' para evitar bacterias, un disparate, y hay otro que es de risa, un producto de limpieza que 'pone perfumado con aloe', cuando el aloe tiene un olor desagradable. Todo el mundo se quiere subir al carro del aloe”.

Quien dice esto, tras la enumeración de algunos de los productos que se han generalizado estos años elaborados con aloe vera, es Gabriel Peña, de la empresa 'Costa canaria aloe vera', de Gáldar. Esta empresa cultiva y transforma en Canarias y pertenece tanto a la asociación nacional Asocialoe, como a la recién creada asociación de Canarias, Afavecan.

Las bondades del aloe han traspasado fronteras y la calidad del aloe canario está fuera de duda. “El aloe de Canarias es ideal por el clima y por el terreno principalmente en Lanzarote y Fuerteventura”, señala Santiago Padín, de la empresa Lanzaloe y vicepresidente de Afavecan. “Es indudable la magnífica calidad que tiene el aloe canario y por ende el aloe vera español”, dice Raquel Caraballo, gerente de la empresa Aloe Plus Lanzarote y vocal en Canarias de Asocialoe.

Está por ver si este boom del aloe se trata sólo de una moda o se puede convertir en otra burbuja pero está claro que detrás de él comienza a aparecer un fraude, o al menos una publicidad engañosa. No hace falta una investigación muy exhaustiva para descubrir en el supermercado productos, a muy buen precio, etiquetados inequívocamente como aloe de Canarias pero que, en la última línea de la etiqueta aparece 'Fabricado en China'.

VICTORINO SEMICURADO AHUMADO, DE PUNTAGORDA, MEJOR QUESO DE CANARIAS 2016

Este miércoles se han dado a conocer las producciones premiadas en el Concurso Oficial Agrocanarias, en el que La Palma ha logrado ocho reconocimientos.



Victorino semicurado ahumado de Puntagorda, elaborado con leche cruda de cabra, de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Palmero, ha sido elegido Mejor Queso de Canarias 2016 a ser la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2016, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), que en la presente edición ha concedido un total de 27 premios distribuidos en 22 medallas y cinco distinciones especiales, según se informa en nota de prensa. Esta marca, cuyas producciones son elaboradas por Doris Paredes, ha obtenido otro galardón, una Medalla de Plata, para su Victorino ahumado tierno.

El Barranco semicurado ahumado (leche cruda de cabra), de El Hierro, ha recibido el galardón de Mejor Ecológico, y El Cortijo de Las Hoyas, producido en Gran Canaria con leche cruda de oveja (mezcla de cuajos), logra la distinción de Mejor Queso Casero. El premio de Mejor Imagen y Presentación recae en Naturteno ahumado, de Tenerife, y el de Mejor Queso Popular- único reconocimiento otorgado por un jurado popular en lugar de un panel de catadores profesionales- es para Las Mesas, de leche cruda de oveja (mezcla de cuajos), perteneciente a la DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía (Gran Canaria).



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Las Grandes Medallas de Oro se conceden a Lomo Gallego de vaca y cabra untado con gofio (categoría pasteurizado semicurado), de Gran Canaria; Finca de Uga de cabra curado untado con pimentón (leche cruda curado de cabra) y Finca de Uga Vulcano de vaca, oveja y cabra madurado (leche cruda curado de oveja), de Lanzarote; y La Pastora de cabra y oveja al pimentón (añejo de mezcla), elaborado en Fuerteventura por Ganadería La Pared.

El Tamasite de Quesería Reyes, perteneciente a la DOP Queso Majorero, recibió dos Medallas de Oro, uno en la categoría de Pasteurizado tierno y otro en la de Pasteurizado semicurado. El resto de Oros fueron para Finca de Uga de cabra madurado untado con pimentón (modalidad de pasteurizado curado); La Candilera artesano ahumado (cruda tierno de cabra), de la DOP Queso Palmero; La Gambuesa artesano con gofio (semicurado cabra), de la DOP Queso Majorero; El Topito queso artesano ahumado (semicurado cabra), adscrito a la DOP Queso Palmero; El Buen Pastor untado con gofio (curado cabra), elaborado en Gran Canaria; Granja Las Cuevas ahumado (semicurado oveja), de la isla de La Palma; y Finca de Uga Bodeguita de vaca, oveja y cabra madurado (leche cruda curado oveja), de Lanzarote.

Además de Victorino ahumado tierno, de la DOP Queso Palmero, han obtenido Medallas de Plata los quesos: Flor Valsequillo de leche de cabra (pasteurizado curado) de Gran Canaria; El Valle artesano ahumado (tierno de cabra) y Los Patios artesano ahumado (leche cruda semicurado cabra), ambos de la DOP Queso Palmero. A ellos se suman Naturteno ahumado semicurado de cabra, de Tenerife; el Buen Pastor al natural y Roque Grande untado con pimentón, ambos de la modalidad de semicurado mezcla y de Gran Canaria; y Los Altos de Moya, de leche cruda de oveja (cuajo vegetal), también producido en Gran Canaria pero en este caso bajo la DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

Por islas, las producciones de Gran Canaria suman un total ocho reconocimientos, al igual que las de La Palma, seguidas de las procedentes de Lanzarote y Fuerteventura, con cuatro galardones cada una, Tenerife con dos, y El Hierro con un premio. De los 146 quesos que participaban en la presente edición del certamen, 44 eran de Gran Canaria, 34 de La Palma, 23 de Fuerteventura, 19 de Lanzarote, 14 de Tenerife, ocho de La Gomera y cuatro de El Hierro.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Entre las funciones del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) se encuentra el fomento y promoción de los productos canarios, en especial de aquellos amparados bajo sellos de calidad. Con este fin se organizan los certámenes Agrocanarias, en sus modalidades de quesos, vinos, gofios y este año, por primera vez, aceites.

Así, el objetivo del Concurso de quesos, que se viene desarrollando desde 2002, es promocionar los mejores quesos de las Islas dando a conocer su diversidad, y contribuir a la mejora del producto, facilitando un distintivo de calidad a los premiados y consolidando el prestigio de este subsector ante los consumidores.

El próximo 30 de junio se celebrará en la sede de Presidencia del Gobierno en Tenerife, el acto de entrega de premios a todos los galardonados en Agrocanarias 2016.

RTVC:

CANARIAS PIDE QUE SAL MARINA ARTESANAL SE CONSIDERE PRODUCTO AGROALIMENTARIO

La proposición no de ley fue defendida por la diputada de Nueva Canarias, Gladis Acuña, quien aceptó dos enmiendas de los grupos Popular y Socialista, y en ella también se pide promocionar la sal marina canaria mediante campañas institucionales.



Imagen Internet de Salinas de Fuencaliente (La Palma)

El pleno del Parlamento de Canarias ha aprobado por unanimidad una proposición no de ley por la cual se pide al Gobierno canario que inste al



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Ejecutivo español y a la Unión Europea para que la sal marina artesanal de las islas deje de regirse por el régimen minero y se considere un producto agroalimentario.

La proposición no de ley fue defendida por la diputada de Nueva Canarias, Gladis Acuña, quien aceptó dos enmiendas de los grupos Popular y Socialista, y en ella también se pide promocionar la sal marina producida en las islas mediante campañas institucionales, destacando su aportación para la salud y con cargo a los presupuestos públicos.

Además, se plantea promover pactos con los distribuidores y vendedores del comercio alimentario de las islas la distribución preferente de la sal marina de Canarias, incluso situándola en un lugar destacado y publicitariamente llamativo en los establecimientos de venta al público.

En la proposición no de ley también se solicita llevar a cabo las medidas necesarias para que los dueños de las salinas puedan beneficiarse del atractivo turístico que genera la actividad de la producción de la sal marina artesanal.

Flexibilizar los trámites para la rehabilitación de las estructuras de las salineras deterioradas es otra petición que se realiza en la proposición no de ley.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

CANARIAS PIDE QUE LA SAL MARINA ARTESANAL SE CONSIDERE PRODUCTO AGROALIMENTARIO





Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El pleno del Parlamento de Canarias ha aprobado este miércoles por unanimidad una proposición no de ley por la cual se pide al Gobierno canario que inste al Ejecutivo español y a la Unión Europea para que la sal marina artesanal de las islas deje de regirse por el régimen minero y se considere un producto agroalimentario.

La proposición no de ley fue defendida por la diputada de Nueva Canarias, Gladis Acuña, quien aceptó dos enmiendas de los grupos Popular y Socialista, y en ella también se pide promocionar la sal marina producida en las islas mediante campañas institucionales, destacando su aportación para la salud y con cargo a los presupuestos públicos.

Además, se plantea promover pactos con los distribuidores y vendedores del comercio alimentario de las islas la distribución preferente de la sal marina de Canarias, incluso situándola en un lugar destacado y publicitariamente llamativo en los establecimientos de venta al público.

En la proposición no de ley también se solicita llevar a cabo las medidas necesarias para que los dueños de las salinas puedan beneficiarse del atractivo turístico que genera la actividad de la producción de la sal marina artesanal.

Flexibilizar los trámites para la rehabilitación de las estructuras de las salineras deterioradas es otra petición que se realiza en la proposición no de ley.

VICTORINO SEMICURADO AHUMADO, ELEGIDO EL MEJOR QUESO DE CANARIAS 2016



Victorino semicurado ahumado elaborado con leche cruda de cabra, de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Palmero, ha sido elegido



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

“Mejor Queso de Canarias 2016” a ser la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2016, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), que en la presente edición ha concedido un total de 27 premios distribuidos en 22 medallas y cinco distinciones especiales. Esta marca ha obtenido otro galardón, una Medalla de Plata, para su Victorino ahumado tierno.

El Barranco semicurado ahumado (leche cruda de cabra), de El Hierro, ha recibido el galardón de Mejor Ecológico, y El Cortijo de Las Hoyas, producido en Gran Canaria con leche cruda de oveja (mezcla de cuajos), logra la distinción de Mejor Queso Casero. El premio de Mejor Imagen y Presentación recae en Naturteno ahumado, de Tenerife, y el de Mejor Queso Popular- único reconocimiento otorgado por un jurado popular en lugar de un panel de catadores profesionales- es para Las Mesas, de leche cruda de oveja (mezcla de cuajos), perteneciente a la DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía (Gran Canaria).

Las Grandes Medallas de Oro se conceden a Lomo Gallego de vaca y cabra untado con gofio (categoría pasteurizado semicurado), de Gran Canaria; Finca de Uga de cabra curado untado con pimentón (leche cruda curado de cabra) y Finca de Uga Vulcano de vaca, oveja y cabra madurado (leche cruda curado de oveja), de Lanzarote; y La Pastora de cabra y oveja al pimentón (añejo de mezcla), elaborado en Fuerteventura por Ganadería La Pared.

El Tamasite de Quesería Reyes, perteneciente a la DOP Queso Majorero, recibió dos Medallas de Oro, uno en la categoría de Pasteurizado tierno y otro en la de Pasteurizado semicurado. El resto de Oros fueron para Finca de Uga de cabra madurado untado con pimentón (modalidad de pasteurizado curado); La Candilera artesano ahumado (cruda tierno de cabra), de la DOP Queso Palmero; La Gambuesa artesano con gofio (semicurado cabra), de la DOP Queso Majorero; El Topito queso artesano ahumado (semicurado cabra), adscrito a la DOP Queso Palmero; El Buen Pastor untado con gofio (curado cabra), elaborado en Gran Canaria; Granja Las Cuevas ahumado (semicurado oveja), de la isla de La Palma; y Finca de Uga Bodeguita de vaca, oveja y cabra madurado (leche cruda curado oveja), de Lanzarote.

Además de Victorino ahumado tierno, de la DOP Queso Palmero, han obtenido Medallas de Plata los quesos: Flor Valsequillo de leche de cabra



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

(pasteurizado curado) de Gran Canaria; El Valle artesano ahumado (tierno de cabra) y Los Patios artesano ahumado (leche cruda semicurado cabra), ambos de la DOP Queso Palmero. A ellos se suman Naturteno ahumado semicurado de cabra, de Tenerife; el Buen Pastor al natural y Roque Grande untado con pimentón, ambos de la modalidad de semicurado mezcla y de Gran Canaria; y Los Altos de Moya, de leche cruda de oveja (cuajo vegetal), también producido en Gran Canaria pero en este caso bajo la DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

Por islas, las producciones de Gran Canaria suman un total ocho reconocimientos, al igual que las de La Palma, seguidas de las procedentes de Lanzarote y Fuerteventura, con cuatro galardones cada una, Tenerife con dos, y El Hierro con un premio. De los 146 quesos que participaban en la presente edición del certamen, 44 eran de Gran Canaria, 34 de La Palma, 23 de Fuerteventura, 19 de Lanzarote, 14 de Tenerife, ocho de La Gomera y cuatro de El Hierro.

Entre las funciones del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) se encuentra el fomento y promoción de los productos canarios, en especial de aquellos amparados bajo sellos de calidad. Con este fin se organizan los certámenes Agrocanarias, en sus modalidades de quesos, vinos, gofios y este año, por primera vez, aceites.

Así, el objetivo del Concurso de quesos, que se viene desarrollando desde 2002, es promocionar los mejores quesos de las Islas dando a conocer su diversidad, y contribuir a la mejora del producto, facilitando un distintivo de calidad a los premiados y consolidando el prestigio de este subsector ante los consumidores.

El próximo 30 de junio se celebrará en la sede de Presidencia del Gobierno en Tenerife, el acto de entrega de premios a todos los galardonados en Agrocanarias 2016.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL APURÓN:

VEGA NORTE PROSIGUE SU ESCALADA Y LOGRA DOS NUEVOS GALARDONES EN PORTUGAL

Obtiene las medalla de Oro y Plata para las variedades Rosado y Albillo Criollo, respectivamente, en el Concurso Portugal Wine Trophy,



Vinos Vega Norte premiados.

Los vinos Vega Norte, elaborados en la S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma, han sorprendido, una vez más, los paladares del exigente jurado del Concurso Portugal Wine Trophy, obteniendo dos nuevos galardones: Oro y Plata para las variedades Rosado y Albillo Criollo, respectivamente.

El Portugal Wine Trophy es uno de los concursos más jóvenes organizados por la *Deutsche Wein Marketing*. A pesar de su corta edad, en su tercera edición, contó con un total de 1763 vinos, provenientes de 21 países.

El Certamen se celebró durante la primera semana de mayo en la ciudad Lusa de Andia en Bairrada y contó con 60 profesionales del sector del vino que



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

sometieron a juicio las muestras presentadas, siguiendo las estrictas normas de la Organización Internacional del Vino (OIV).

Destacando, una vez más por su alta calidad, Vega Norte Rosado, elaborado a partir de la variedad Negramoll, obtuvo Medalla de Oro, octavo premio del año. En la nota de cata profesional se destaca como un vino de elegante color fresa, con reflejo violáceo; limpio y transparente, con aromas que recuerdan frutos del bosque y tropical, donde destacan la fresa y la guayaba, de boca fresca, golosa e intensa. Se trata de un vino equilibrado de personalidad marcada.

Por su parte Vega Norte Albillo Criollo sigue cosechando éxitos, demostrando el gran potencial de esta variedad. En esta ocasión ha conseguido la Medalla de Plata, siendo ya 5 los galardones obtenidos. Su nota de cata lo describe como un vino limpio y transparente, con ribetes acerados verdosos, en nariz hay una buena presencia de fruta madura (durazno, albaricoque, cactus, melón), sobre fondo floral (orquídeas), y recuerdos herbáceos (anís, hinojo) tiene una boca hecha, proporcionada, golosa y franca, intensa y persistente. Es un vino equilibrado, de acidez delicada y largo retrogusto.

Vega Norte Rosado y Vega Norte Albillo Criollo son vinos elaborados por Bodegas Noroeste de La Palma, adscrita a la Denominación de Origen Protegida Vinos de La Palma, gracias al trabajo heroico de sus socias y socios, que cultivan viñedos que se sitúan entre los 1000 y 1500 metros de altitud, salvando grandes pendientes y siguiendo el conocimiento ancestral de nuestro pueblo y por extensión, de la Comarca.

ESQUILA DE OVEJAS DE RAZA PALMERA, EN SAN ANTONIO DEL MONTE

Esta ancestral tradición no es usual poder contemplarla en un recinto público



Ovejas de raza palmera. M.V.H



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El próximo sábado, 11 de junio, en el transcurso de la Feria de San Antonio del Monte, en Garafía, tendrá lugar un tradicional esquilado de ovejas de raza palmera. La organización estima que esta demostración comience a las 12.30 horas en el recinto ferial y en un espacio señalado al efecto. Esta ancestral tradición no es usual contemplar en recinto público, por lo que esperan que haya una importante expectación sobre esta práctica.

La actividad está propiciada por la Asociación de Criadores de Ovejas de Raza Palmera, que preside el ganadero Custodio Pedrianes. La asociación ha dispuesto trasquilarse seis ovejas y un carnero.

Recordemos que la oveja de raza palmera se encuentra catalogada por el Ministerio de Agricultura como especie en peligro de extinción con un censo que no supera las 450 cabezas y unos 14 ganaderos.

Durante siglos, en La Palma, la cría de ovejas tuvo una relevancia económica destacada. Las familias campesinas dependían de su leche, carne, quesos y especialmente de la lana para diferentes usos. El sábado, en San Antonio del Monte el público en general tendrá la oportunidad de contemplar el esquilado de ovejas destinado fundamentalmente a preparar a los animales para el calor del verano. Antaño se recogía la lana para diferentes labores y especialmente indumentaria y abrigo; hoy podemos decir que estas labores de preparado y tejeduría de lana en La Palma están perdidas.

EL VICTORINO SEMICURADO AHUMADO, DE PUNTAGORDA, EL MEJOR QUESO DE CANARIAS

La Palma consigue ocho distinciones a sus quesos en el concurso de Agrocanarias 2016





Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El director general y del concurso presentan el queso ganador.

Victorino semicurado ahumado elaborado con leche cruda de cabra, de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Palmero, ha sido elegido Mejor Queso de Canarias 2016 al ser la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2016, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), que en la presente edición ha concedido un total de 27 premios distribuidos en 22 medallas y cinco distinciones especiales. Esta marca ha obtenido otro galardón, una Medalla de Plata, para su Victorino ahumado tierno.

El Barranco semicurado ahumado (leche cruda de cabra), de El Hierro, ha recibido el galardón de Mejor Ecológico, y El Cortijo de Las Hoyas, producido en Gran Canaria con leche cruda de oveja (mezcla de cuajos), logra la distinción de Mejor Queso Casero. El premio de Mejor Imagen y Presentación recae en Naturteno ahumado, de Tenerife, y el de Mejor Queso Popular- único reconocimiento otorgado por un jurado popular en lugar de un panel de catadores profesionales- es para Las Mesas, de leche cruda de oveja (mezcla de cuajos), perteneciente a la DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía (Gran Canaria).

Las Grandes Medallas de Oro se conceden a Lomo Gallego de vaca y cabra untado con gofio (categoría pasteurizado semicurado), de Gran Canaria; Finca de Uga de cabra curado untado con pimentón (leche cruda curado de cabra) y Finca de Uga Vulcano de vaca, oveja y cabra madurado (leche cruda curado de oveja), de Lanzarote; y La Pastora de cabra y oveja al pimentón (añejo de mezcla), elaborado en Fuerteventura por Ganadería La Pared.

El Tamasite de Quesería Reyes, perteneciente a la DOP Queso Majorero, recibió dos Medallas de Oro, uno en la categoría de Pasteurizado tierno y otro en la de Pasteurizado semicurado. El resto de Oros fueron para Finca de Uga de cabra madurado untado con pimentón (modalidad de pasteurizado curado); La Candilera artesano ahumado (cruda tierno de cabra), de la DOP Queso Palmero; La Gambuesa artesano con gofio (semicurado cabra), de la DOP Queso Majorero; El Topito queso artesano ahumado (semicurado cabra),



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

adscrito a la DOP Queso Palmero; El Buen Pastor untado con gofio (curado cabra), elaborado en Gran Canaria; Granja Las Cuevas ahumado (semicurado oveja), de la isla de La Palma; y Finca de Uga Bodeguita de vaca, oveja y cabra madurado (leche cruda curado oveja), de Lanzarote.

Además de Victorino ahumado tierno, de la DOP Queso Palmero, han obtenido Medallas de Plata los quesos: Flor Valsequillo de leche de cabra (pasteurizado curado) de Gran Canaria; El Valle artesano ahumado (tierno de cabra) y Los Patios artesano ahumado (leche cruda semicurado cabra), ambos de la DOP Queso Palmero. A ellos se suman Naturteno ahumado semicurado de cabra, de Tenerife; el Buen Pastor al natural y Roque Grande untado con pimentón, ambos de la modalidad de semicurado mezcla y de Gran Canaria; y Los Altos de Moya, de leche cruda de oveja (cuajo vegetal), también producido en Gran Canaria pero en este caso bajo la DOP Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

Por islas, las producciones de Gran Canaria suman un total ocho reconocimientos, al igual que las de La Palma, seguidas de las procedentes de Lanzarote y Fuerteventura, con cuatro galardones cada una, Tenerife con dos, y El Hierro con un premio. De los 146 quesos que participaban en la presente edición del certamen, 44 eran de Gran Canaria, 34 de La Palma, 23 de Fuerteventura, 19 de Lanzarote, 14 de Tenerife, ocho de La Gomera y cuatro de El Hierro.

Entre las funciones del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) se encuentra el fomento y promoción de los productos canarios, en especial de aquellos amparados bajo sellos de calidad. Con este fin se organizan los certámenes Agrocanarias, en sus modalidades de quesos, vinos, gofios y este año, por primera vez, aceites. Así, el objetivo del Concurso de quesos, que se viene desarrollando desde 2002, es promocionar los mejores quesos de las Islas dando a conocer su diversidad, y contribuir a la mejora del producto, facilitando un distintivo de calidad a los premiados y consolidando el prestigio de este subsector ante los consumidores.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El próximo 30 de junio se celebrará en la sede de Presidencia del Gobierno en Tenerife, el acto de entrega de premios a todos los galardonados en Agrocanarias 2016.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Disposiciones generales

MINISTERIO DE HACIENDA Y ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

Medidas urgentes

- Real Decreto 223/2016, de 27 de mayo, por el que se establecen medidas de ejecución de lo previsto en el Real Decreto-ley 12/2015, de 30 de octubre, por el que se adoptan medidas urgentes para reparar los daños causados por los temporales de lluvia en la Comunidad Autónoma de Canarias y en el sur y este peninsular en los meses de septiembre y octubre de 2015.

BOE.es - Índice por secciones del día 09/06/2016

BOE.es - Índice por secciones del día
09/06/2016

Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado Avda.
de Manoteras, 54 - 28050 Madrid - Tel.: (+34)
91 111 4000

Ver en **www.boe.es**

Vista previa por
Yahoo