



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

SÁBADO, 17 DE MARZO DE 2018

LA PROVINCIA

EN MEMORIA DE PEDRO MOLINA



Fue en noviembre de 2010 cuando viajé a Tenerife - tras la remodelación del Gobierno de España y mi cese como asesor en el gabinete de la Ministra de Agricultura Elena Espinosa- para verme con Pedro Molina, con el que me unía una buena amistad



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

desde el año 2004. Recién salido del Ministerio, y en expectativa de destino para retomar mi plaza de funcionario en el Gobierno de Asturias, le propuse a Pedro escribir un libro a medias. Una especie de recorrido por sus ideas como recopilación del pensamiento "mago", que él cultivaba tanto y tan bien como sus tierras. La propuesta que le hice era que me trasladaría unos meses a la isla y le iría acompañando en su trabajo y sus movimientos por las medianías para empaparme y escribir sobre el conocimiento de los campesinos isleños. Haríamos un tándem: él como explorador entusiasta y buen conocedor de las agriculturas del país y yo como transcriptor para contarlas a través de sus ojos.

Apenas hube terminado de explicarme, Pedro, que, como bien saben los que lo conocieron, andaba rápido de reflejos, dijo: "Ya sé cómo se titulará... Y eso que no estudié". Me explicó que cuando daba una conferencia, o en cualquier charla informal, era frecuente que la gente comentara admirada: ¡lo que sabe este hombre!, para a continuación, rematar con un ¡y eso que no estudió! Si Pedro andaba



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

rápido de reflejos, andaba aún mejor, si cabe, de humor.

Sin embargo, y más allá de la humorada, Y eso que no estudié era el título perfecto para abordar aquel proyecto editorial. Aquellas certeras cinco palabras encerraban el compendio de la intención. Los campesinos, los de canarios o los de cualquier otro lugar del mundo, le han hecho un traje a la tierra sin recurrir a la ciencia oficial, o a la academia. Lo han hecho sin estudios, pero no sin conocimiento. José Ortega y Gasset ya había reparado en el valor de la sabiduría paisana cuando dijo, "yo, que soy profesor de universidad, necesito de la colaboración de los pensamientos de los aldeanos mucho más que ellos de los míos". Y, al igual que Ortega, la Institución Libre de Enseñanza había dado pruebas de su sensibilidad hacia las diversas y variadas culturas campesinas del país, escritas a escala 1:1 combinando historia y geografía.

El universo intelectual de Pedro bebía de las tres principales fuentes del pensamiento campesino



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

canónico y empírico: en primer lugar, la herencia cultural de sus antepasados transmitida en el seno de la casa campesina, que constituía el patrimonio principal en su formación como persona y como profesional del campo; en segundo, el respeto y el agradecimiento al trabajo de los antepasados, que Pedro cuidaba con el fomento y apoyo a proyectos etnográficos o de conservación viva de las tradiciones, como el arrastre, y, por último, la búsqueda de fórmulas actualizadas que permitieran a los jóvenes agricultores transitar hacia el futuro con lo mejor de ese conocimiento del pasado, recuperando para los medianeros la autoestima, la dignidad y el reconocimiento de la sociedad por su trabajo.

Pero además de esa trilogía esencial, en el caso de Pedro confluían algunos elementos a mayores. El liderazgo natural, su capacidad de comunicación, el carisma, el arte de la seducción con la palabra, el manejo alquimista del humor y una inteligencia natural a la que había dado forma, precisamente, destilando a lo largo de su vida los mejores



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

atributos del pensamiento mago. Pedro, pensaba para sí, y así lo decía, que él era simplemente un mago. Los que tuvimos la fortuna de disfrutar de su amistad sabíamos que, además, era un filósofo y un sabio. Y sí, sí, también era mago pero en la doble acepción de la palabra: la canaria que le vinculaba al campo, la castellana que lo hacía al mundo de la ilusión.

En mis conversaciones con él, me pasaba por la izquierda, o por la derecha, o por arriba, o por debajo, pero nunca me pasaba para dejarme atrás, sino para pedirme que le siguiera porque iba a explorar un nuevo camino con una idea que quería compartir conmigo. Cualquiera de sus disertaciones se argumentaba sobre una observación genuina, personal, de autodidacta, genial. Una anécdota que te hacía reír y pensar a la vez. Que te dejaba cavilando entre la posible trascendencia del hallazgo y la forma en la que su cabeza había llegado a tal conclusión. Pedro manejaba las ideas como Messi el balón. No en vano ambos se formaron en la



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

"masía", que es como llaman en Cataluña a la casa de los magos.

Volviendo al título, el libro que proyectábamos pretendía, además de poner en evidencia el valor de las formas locales de conocimiento campesino, reivindicarlo como activo para el futuro. Queríamos llamar la atención del uniformista pensamiento tecno-científico, y de la moderna sociedad urbana, que parecen querer prescindir de los conocimientos históricos del campesinado y extienden sus influencias sobre la política, la forma de investigar y la manera de administrar las tierras, sea para explotarlas o sea para "protegerlas", sin contar con los que supieron sacarle el sustento tan solo acariciándolas y cuidando su fertilidad.

Mi propuesta para escribir juntos el libro no tenía fechas. Primero tendría que retomar mi trabajo en Asturias y luego tendría que buscar alguna forma de instalarme en Tenerife unos meses e iniciar la tarea de escribir con Pedro. Al año siguiente, y con motivo de una invitación de Nany Sánchez para participar



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

en un curso de verano de la Universidad de La Laguna, volví a verme con Pedro. Le dije que seguía pensando en acometer el libro. Y Pedro me contestó que él también.

En mis sucesivos viajes a la isla y los distintos encuentros con Pedro, hablábamos de aquel libro que íbamos a escribir. Yo había fantaseado incluso con el subtítulo - Memorias del pensamiento mago- y con una portada de una foto franca suya, de primer plano, tocado con un sombrero elegante en un concurso de arrastre. Si alguien podía remover las conciencias de la sociedad para evitar la extinción de las culturas del país, sea la medianía canaria o la dehesa extremeña, ese era Pedro Molina. Y yo no me quería perder aquella aventura por nada del mundo.

Por nada salvo por lo imprevisto. Cuando me comunicaron que Pedro había enfermado del mismo cáncer que se había llevado por delante a su madre y a su hermana, supe que mientras Pedro estuviera peleando por su vida, no tendríamos ni el ánimo, ni



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

el sosiego necesarios para pensar y escribir. No volví a hablar de aquel proyecto editorial con Pedro. Las últimas veces que nos vimos hablamos de la vida y de lo que hay al otro lado. Intuyo que los que tuvieron más contacto con él estos últimos años de combate con la enfermedad habrán descubierto otro yo de Pedro más fascinante, si cabe, que cualquiera de sus otras dimensiones más terrenales.

Hoy, después de ver las imágenes de su sepelio, de su último arrastre, y del impresionante gentío que convirtió el entierro de un campesino en un funeral de Estado, vuelvo a hablar del libro. No sé cómo lo haremos sin él. Al más puro estilo campesino, Pedro, fiel a la tradición oral, no nos ha dejado nada escrito, pero si nos ha dejado a los que tuvimos la fortuna de disfrutar de su amistad, la palabra, la idea, el conocimiento, la reflexión. No sé cómo lo haremos, pero todos los amigos de Pedro deberíamos juntarnos, escribir y dar la batalla para evitar que se mueran los magos, que desaparezca la magia.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LOS MEJORES QUESOS EUROPEOS SEDUCEN EN MOYA

En el marco de la Feria Europea del Queso, celebrada por primera vez en Canarias en el municipio norteño, con más de cuarenta stands con productos de Asturias, Extremadura, Baleares, País Vasco, Andalucía o Cataluña, además de El Hierro, Fuerteventura y del norte de Gran Canaria





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Prácticamente la totalidad de los más de cuarenta stands que participaron este sábado en la Feria Europea del Queso, celebrada en la Villa de Moya, colgó el cartel de fin de existencias al cierre del evento y pese a contar con más de 1.500 kilos de queso en las recámaras. Cumpliendo así todas las expectativas de los organizadores, la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y el Ayuntamiento moyense, que auguraban un éxito mayúsculo de esta cita gastronómica pionera en Canarias y enmarcada en los actos de la Asamblea General de la Asociación Ruta Europea del Queso (AREQ), que también se celebró durante toda la semana en el municipio norteño. La representación de quesos de Cabrales (Asturias), Casar de Cáceres (Extremadura), Mahón (Islas Baleares), Idiazábal (País Vasco), Villaluenga del Rosario (Andalucía), Ripollés (Cataluña), Fundão (Portugal) o mozzarella italiana, además de las propuestas de El Hierro, Fuerteventura y del Norte de Gran Canaria, sedujeron a los miles de asistentes que de manera



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

incesante recorrieron mañana y tarde la calle principal del casco de la Villa cargados de bolsas, para satisfacción de los queseros y queseras.

"Una vez más, tengo que agradecer la generosidad de mis compañeros y compañeras de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, Gobierno de Canarias y Cabildo de Gran Canaria, por haber decidido celebrar este evento internacional en la Villa de Moya", expresó el alcalde anfitrión, Poli Suárez. "Presumimos con orgullo de nuestros quesos pues, además de su incuestionable y reconocida calidad, son un recurso socioeconómico", prosiguió el primer edil moyense, "que nos permite poner en valor el entorno y el patrimonio cultural y de tradición que hay detrás de la elaboración artesanal de estos productos, dinamizando y promocionando nuestros municipios". Asimismo, recalcó Suárez, "esta Feria es también un reconocimiento a los hombres y mujeres de nuestra Comarca que, día tras día y de sol a sol, se sacrifican y se dejan la piel para poner en los mercados estos magníficos quesos". Un sector por



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

el que el Ayuntamiento de la Villa de Moya viene desarrollando desde hace años diferentes iniciativas experienciales y sensoriales, para atraer a visitantes a través de las rutas de las queserías o las guías gastronómicas temáticas.

Su homólogo de la localidad guipuzcoana de Idiazábal y presidente de la Asociación Ruta Europea del Queso, Ioritz Imaz Baztarrika, quiso agradecer a la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y al Ayuntamiento de la Villa de Moya la acogida brindada a la veintena de alcaldes, expertos técnicos y queseros durante su estancia estos días en el municipio con motivo de la Asamblea General de esta asociación, fundada en 2014 y formada por 19 municipios de 9 regiones europeas. "La organización va a ser difícil de superar y hemos visto cosas muy interesantes que se están desarrollando en la isla y que deberíamos de plasmar en otros territorios", resaltó Imaz, quien explicó que precisamente ese es el objetivo de la AREQ, "ver, conocer y compartir conocimientos que nos permitan aprender unos de otros y crear



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

relaciones para idear proyectos que den soluciones a los problemas comunes y aprovechar las oportunidades comunes". Entre las iniciativas puestas sobre la mesa de la Asamblea de la asociación, Ioritz Imaz enumeró "fortalecer la estructura interna del colectivo, acoger a los queseros como colaboradores y desarrollar proyectos de turismo experiencial, para visitar las queserías y que sean ellos los beneficiarios directos de lo que hacen".

"En el norte de Gran Canaria tenemos la suerte de disponer de nuestra joya, el queso de flor y media flor, y una cultura quesera que es parte importante del patrimonio inmaterial de nuestra isla", expresó María del Rosario Marrero, presidenta de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria. Una cultura, prosiguió, "que debemos de conservar e intentar ponerla en valor, especialmente este año 2018, año europeo del Patrimonio Cultural" y cuyo lema es Nuestro patrimonio: donde el pasado se encuentra con el futuro. Por ello, defendió Marrero, "entre todos debemos dedicar nuestros esfuerzos



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

para que el trabajo de nuestros queseros y queseras ocupe el lugar que merece en el futuro de nuestra sociedad, adaptándose a los nuevos modelos de desarrollo sostenible y haciéndolas compatibles con el asentamiento de la población rural", al tiempo que se fomenta el territorio y se genera empleo.

Por su parte, el consejero regional de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, explicó que "desde el Gobierno de Canarias defendemos al sector primario con la promoción y colaboración en este tipo de eventos, pues nuestros quesos son un producto esencial y de excelencia que une a todas las Islas". Quintero recordó que "somos la región europea con mayor número de premios a nuestros quesos en la última edición de la World Cheese Awards, con un total de 36 distinciones entre más de tres mil aspirantes de todo el mundo", y coincidió en "la necesidad de darle valor a esos hombres y mujeres anónimos que se dedican a la ganadería y a la elaboración de quesos, que no sólo han demostrado que tenemos un producto excelente, sino que generan cultura, paisaje y economía en el



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

entorno rural". En este sentido, subrayó el consejero, en Canarias "hemos aumentado en 2017 un 7% la producción de leche y el PIB del sector primario; y se han creado 48 nuevas empresas directamente relacionadas con las miniqueserías y la ganadería, por parte principalmente de jóvenes que garantizan el relevo generacional".

En la misma línea se pronunció el consejero del Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, quien destacó que "este tipo de eventos ponen en valor y en relieve el trabajo de muchas personas, fundamentalmente mujeres, que son quienes están en las queserías". Y también, prosiguió el consejero, "las tradiciones y costumbres ligadas a la ganadería, como la trashumancia, que está desapareciendo en Canarias y en la Península, pero en Gran Canaria afortunadamente se mantiene". Asimismo, Hidalgo recalcó que "el pastoreo es un patrimonio etnográfico y cultural muy vinculado a nuestra tierra y muy necesario, pues genera puestos de trabajo, economía y un paisaje", además de suponer una



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

ayuda importante para minimizar los riesgos del medio ambiente.

Con motivo de esta iniciativa, de especial trascendencia internacional para el sector quesero y la comarca Norte de la isla, se sucedieron paralelamente diferentes actos en la Villa de Moya, además de la Asamblea, las reuniones técnicas y encuentros entre los queseros participantes para el intercambio de experiencias e ideas. Actuaciones musicales, talleres, juegos tradicionales canarios, grabación del programa Noche de taifas, de Televisión Canaria, la exposición fotográfica sobre las queserías norteñas o catas de quesos de las Islas, han convertido a este producto en protagonista absoluto de la gastronomía por unos días. Acompañado por otras propuestas destacadas del Norte de Gran Canaria como cerveza artesanal, pan, dulces, los afamados suspiros y bizcochos lustrados moyenses o la miel.

Satisfacción entre el público y los queseros participantes



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Durante toda la jornada se sucedió el reguero de visitantes llegados hasta la Villa de Moya desde diferentes puntos de la isla; e incluso se acercaron hasta el municipio norteño cientos de turistas extranjeros que quedaron maravillados con el evento y quienes no dudaron en adquirir las múltiples propuestas mostradas en los stands, tanto canarias como las del resto de España, Portugal e Italia. Donde el trasiego de ventas y las catas de quesos fueron igualmente incesantes. Así, alcanzado apenas el ecuador de la Feria, Jesús Aranburu, de la Quesería Aranburu de la Denominación de Origen de Idiazábal, solicitaba que le repusieran todos los productos que le quedaban en la cámara frigorífica. "Esto es extraordinario", exclamó Aranburu sin dejar de atender a los clientes que se apelotonaban en su stand, uno de los que causó especial sensación en la Feria. "Nos están cuidando muy bien, la gente prueba nuestro queso" de oveja lacha y leche cruda "y compra mucho, tanto el de más como el de menos maduración;



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

aunque estoy viendo que aquí a la gente le gusta con maduración, con sabor".

"Esto es una maravilla, todos los que venimos de fuera estamos muy encantados y no sé ni cuántos quesos llevamos vendidos, vamos muy bien", expresó el productor de la Quesería Los Puertos, de Cabrales, otro de los quesos cuya intensidad y sabor captó la atención de los consumidores. Junto al de Quinta do Pomar, de Fundão, en Portugal, tanto el de oveja cuajado con cardo y 60 días de maduración como el de mezcla de oveja y cabra y cuajo animal "muy parecido al de flor canario, aunque un poco más suave", explicó Sonia Marroyo, de Queijo Soalheira. "Nos está yendo muy bien, estamos muy contentos, tenemos muy buena aceptación y muy buena acogida; y el pueblo de Moya en sí ha sido fantástico", no en vano, en apenas cuatro horas de feria ya había vendido más de cien kilos de queso.

Palabras que compartió, en representación de las queseras moyenses, Mari Carmen Pérez, de la



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Quesería Madre Vieja, quien reconoció sentirse "muy emocionada porque es un acontecimiento muy importante no sólo para Gran Canaria sino para la Villa de Moya y los queseros de nuestro municipio, la repercusión ha sido increíble y la gente se está llevando muchos quesos, en general todos", tanto del curado como del semicurado, media flor y flor que apenas duran unos minutos en su mostrador antes de venderse. En su caso, también agotó todas las existencias previstas para esta Feria Europea del Queso que ha dejado un magnífico sabor de boca en la Villa de Moya.

La Asociación Ruta Europea del queso está formada por 19 municipios de 9 regiones europeas y se encarga de definir, implementar y promocionar el proyecto Ruta Europea del Queso, además de dinamizar a los agentes estratégicos del territorio para que participen y fomenten un producto turístico innovador, basado en un itinerario de sensaciones único en Europa. Desde el año 2017, la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria se sumó a este organismo, desarrollando de manera activa



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

en este tiempo diferentes acciones de difusión y promoción de los quesos nortños.

CANARIAS AHORA

DÍA DE LAS TRADICIONES EN EL MUNICIPIO DE EL ROSARIO, EN LA ISLA DE TENERIFE

La organización habla de éxito de participación para disfrutar de las tradiciones, los bailes, los juegos y la artesanía local





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Exhibición con una yunta de vacas bastas

El municipio de El Rosario ha celebrado este sábado su Día de las Tradiciones, con su tercera edición y la confirmación de lo que se había apuntado en las dos convocatorias anteriores: éxito de participación, de propios y extraños, para disfrutar de las tradiciones, los bailes, los juegos y la artesanía local.

La plaza de la ermita de Machado y sus alrededores volvieron a ser el escenario en el que durante la mañana y la tarde de este sábado se sucedieron muestras de artesanía y exhibiciones del juego del palo, lucha canaria o bolas, además de un sendero por la zona para los más madrugadores.

Este año incluso hubo más, pues quien quiso pudo jugar una partida de envite, disfrutar de la trilla tradicional, practicar el baile de cintas propio de El Rosario (rescatado del olvido por el historiador Marcos Reyes y su grupo de jóvenes bailadores) o



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

degustar tapas de garbanzas, un cochino asado o la rica miel esperancera.

Además, hubo taller de alfarería, de lana, muestra de mantas esperanceras, grupos folclóricos y hasta la recreación de un poblado guanche y sus ancestrales tradiciones. El alcalde de El Rosario, Escolástico Gil; el concejal de Cultura, Fidel Vázquez, y el resto de miembros de la Corporación presentes no dudaron en contagiarse de una jornada irrepetible, que cada año atrae a más público.

MOYA ACOGE LA FERIA EUROPEA DEL QUESO PARA DAR A CONOCER ESTA "JOYA" GASTRONÓMICA

Canarias es la región europea que "más queso produce y que más premios" tiene, ya que en el último World Cheese Awards obtuvo 36 galardones



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



Feria del queso en Moya

El municipio de Moya (Gran Canaria) acogerá este sábado, 17 de marzo, la Feria Europea del Queso donde busca dar a conocer esta "joya" de la gastronomía del archipiélago y reconocer el trabajo que hacen los ganaderos en Canarias para mantener la elaboración del queso artesanal.

Así lo ha manifestado el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, quien indicó que junto a dicha



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Feria, el norte de la isla de Gran Canaria acoge estos días la Asamblea General de la Asociación Ruta Europea del Queso (AREQ) compuesta por 19 municipios de nueve regiones europeas procedentes de Italia, Portugal y España.

Quintero dijo, en rueda de prensa, que Canarias es la región europea que "más queso produce y que más premios" tiene, ya que en el último World Cheese Awards obtuvo 36 galardones. Por ello, consideró que con este evento se va a demostrar que el archipiélago tiene un producto "único" en el mundo.

El consejero también aprovechó para señalar que en el primer semestre de 2017, Canarias ha incrementado la leche de vaca y de oveja en un 7% con respecto al mismo periodo del año anterior, y se han creado 45 nuevas industrias, la mayoría queserías.

Por su parte, el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, resaltó el papel de la mujer en esta



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

industria y subrayó la necesidad de continuar apostando por quesos del archipiélago porque "no tienen nada que envidiar" al resto.

El alcalde de Moya, Poli Suárez, resaltó que la Mancomunidad del Norte luchará porque la Feria Europea del Queso tenga su sede en Gran Canaria aunque admitió que no será fácil conseguirlo. "Vamos a luchar para que la feria se quede aquí, para que la sede permanente se quede en el norte de Gran Canaria aunque fácil no va a ser", apostilló.

Suárez admitió que la celebración de este evento supone "mucho" tanto para el municipio de Moya como para el norte de la isla de Gran Canaria, ya que en el norte de la isla se elabora "un producto de primera clase".

Finalmente, la presidenta de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, María del Rosario Marrero, indicó que los integrantes de la AREQ que han viajado hasta Gran Canaria para participar en la Asamblea y en la Feria del Queso son productores de Cabrales (Asturias), Casar de Cáceres, Mahón



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

(Menorca), Idiazabal (País Vasco), Villa Luenga del Rosario (Cádiz), Ripollés (Girona), Nisa y Fudao (Portugal).

En cuanto a las actividades que se están realizando entorno a esta feria se encuentran exposiciones, acciones infantiles para acercar la tradición quesera a los más pequeños, degustaciones o conciertos de grupos locales, entre otros.

CANARIAS SABRÁ ESTE LUNES SI FUNCIONA SU PLAN PARA LIMPIAR LA POLILLA GUATEMALTECA DE LA PAPA Y ASÍ PODER EXPORTARLA

La Consejería de Agricultura informa de que en tres días descubrirá si la técnica de tratamiento de la papa en una cámara con atmósfera modificada erradica la 'Tecia solanivora', lo que permitirá certificarla como libre de la plaga



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



Polilla guatemalteca en la papa

A cruzar los dedos... Canarias sabrá este lunes si funciona el plan activado por la Consejería de Agricultura del Gobierno regional, a través del ICIA, para limpiar la polilla guatemalteca en la papa de producción local una vez recolectada, lo que permitirá exportarla, de manera especial las variedades de papa antigua o de color. Estas son en la actualidad las más demandadas fuera de las islas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Así lo anunció este viernes el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, que informó de que el lunes próximo, junto al presidente del Cabildo Insular de Tenerife, Carlos Alonso, estará presente en el momento de finalización de la parte práctica del protocolo desarrollado para luchar contra la polilla de la papa, una plaga que impide a los productores de las islas comercializar ese producto fuera del archipiélago.

Ese día, en instalaciones de Mercatenerife, en Santa Cruz de Tenerife, la investigadora del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), Gloria Lobo, así como otros técnicos que han participado en ese proyecto, comunicará si la técnica funciona tras comprobar in situ el resultado del tratamiento dado a las papas que se introdujeron hace ocho días en la cámara diseñada a tal efecto, donde se someten a aire compuesto por un 50% de nitrógeno, un 30% de CO₂ y un 20% de oxígeno. Esta atmósfera modificada, se asegura, garantiza la mortandad de la totalidad de insectos, larvas y



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

pulpas de esa polilla, cuyo nombre científico es *Tecia solanivora*.

La cita de este lunes se convierte así en un momento crucial para comprobar si al fin los productores y comercializadores canarios de papas tienen la solución al principal problema de tipo fitosanitario que les impide enviar papa del país fuera de las islas. Si ese protocolo de limpieza funciona, la calidad de la papa, ya libre de polilla, se podrá certificar y eso posibilitará que pueda ser exportada con todas las garantías.