



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

DOMINGO, 18 DE MARZO DE 2018

LA PROVINCIA

LA ASOCIACIÓN MILANA IMPULSA EL CULTIVO DE LA TUNERA COMO NUEVO RECURSO ECONÓMICO

La producción de las distintas variedades de tunos
para mermeladas es una alternativa





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 PASTOREO, UN OFICIO AÚN EN PRÁCTICA

Una estampa poco habitual. Desde los primeros pobladores de las Islas, y hasta nuestros tiempos, la trashumancia es un oficio que ha ido quedando poco a poco en desuso debido al gran sacrificio y trabajo que requiere. El pastoreo en Canarias ha sido muy importante. Ya desde los tiempos prehispánicos, cuando la ganadería era una forma de vida en ocasiones estratégica para la supervivencia, la trashumancia es una actividad que se ha practicado trasladando los animales en busca de pastos de costa a cumbre: la trashumancia aborígen sigue viva en el siglo XXI.

Y aunque esta imagen suela ser habitual en las zonas de cumbre de Gran Canaria, en la mañana de este domingo un pastor acompañado por su rebaño de ovejas ha dejado una curiosa anécdota en el barrio capitalino de San Lorenzo.



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

"Vamos a ordeñarlas y a llevarlas a comer", dijo el pastor acompañado de un rebaño que supera el centenar de ovejas. Aún queda tradición en Gran Canaria. Un oficio en peligro de extinción, pero de vital importancia para el desarrollo de la sociedad.

ARRANCA LA VENDIMIA MUSICAL EN LA GERIA

El grupo madrileño Morgan, uno de los fenómenos musicales del panorama actual español, actúa en bodegas La Florida dentro del Festival Sonidos Líquidos





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

La cosecha de 2018 del Festival Sonidos Líquidos se prevé excelente. Y es que el arranque de la vendimia musical en La Geria empezó ayer de la mejor manera posible con la actuación del grupo madrileño Morgan, una de las bandas a los que la crítica y el público ya clasifica como uno de los fenómenos musicales del panorama español.

La fórmula de Sonidos Líquidos que combina música, gastronomía, vinos con la denominación de origen de Lanzarote y el paisaje de La Geria volvió a dejar claro ayer que tiene su público fiel. Las instalaciones de la Bodega La Florida acogieron el primero de los cuatro conciertos que se han programado para la octava edición de este festival.

"Después de un año complicado en el 2017 por la falta de vino (por la complicada vendimia de 2016 en la que se desplomó la producción de uva) este año, gracias a la vendimia de la temporada pasada, podemos decir que volvemos a los orígenes teniendo varias propuestas los domingos", señala 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

promotor del Festival, Neftalí Acosta, al recordar que en la pasada edición tuvieron que suprimir los conciertos en las bodegas dado que apenas tenían vinos para atender sus compromisos comerciales.

Carolina de Juan (Nina), el guitarrista Paco López, el baterista Ekain Elorza, el teclista David Schulthess y el bajista Alejandro Ovejero formaban un coro antes de subirse al escenario. Había que hacer grupo antes de dar su primer concierto en Lanzarote y tras un fin de semana intenso en escenarios de Gran Canaria y Tenerife.

Attempting (intenso) de su primer disco North dio la bienvenida a la isla de los volcanes. Y a partir de ahí la voz de Nina fue desgranando, como las uvas de un racimo de malvasía, los temas de North y de su nuevo disco Air (Oh Oh, Volver o Sargento de hierro) que salió al mercado a finales de 2017. Folk-rock, soul, góspel y funk se entremezclaron como los matices de un buen vino.

A la actuación de Morgan, le seguirá el directo de Rufus T. Firefly el 15 de abril en Bodegas El Grifo 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

finalmente, el 27 de mayo será el turno del "ermitaño" del rock nacional, Ángel Stanich Band, en el Monumento al Campesino. Un ciclo de eventos en bodegas que culminará con un macro concierto el 19 de junio de más de diez horas de música frente a Bodegas La Geria previsto para varias miles de personas. Entre los grupos que ya están confirmados destacan la banda escocesa The Fratellis, el directo de los gallegos Novedades Carminha y Eli "Paperboy" Reed que llegará desde Estados Unidos.

Además, el festival volverá a salir fuera de la isla con los conciertos de abril y mayo en Madrid y Bilbao, con el objetivo de promocionar los vinos de Lanzarote y el paisaje de La Geria. "Tenemos claro que ya no podemos crecer más en cantidad por los aforos al ser espacios y entornos muy sensibles, por lo que nuestro objetivo es mejorar en calidad tanto musical como en la organización de los distintos eventos", destaca Acosta.



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

Un festival que está ligado inevitablemente a la uva. Así que su buen marcha depende también de cómo venga la próxima vendimia. El gerente de Bodegas La Florida, Ginés González, señala que habrá que esperar al menos un mes para saber cómo viene la brotación de los nuevos racimos de uva. "Hay un factor positivo al estar las parras brotando todas a la vez, no como en años anteriores que por el exceso de calor en invierno reventaban a destiempo", afirma.

Sin embargo, González es prudente ya que además de la brotación también hay que "rezar" para que las condiciones meteorológicas no afecten a la uva. Y es que los bodegueros todavía no se olvidan de la fatídica cosecha del 2016 en la que apenas se recolectaron unos 700.000 kilos de uvas, cuando las cosechas solían estar en torno a los 3,5 millones de kilos.

Sonidos Líquidos cuenta con el patrocinio de Promotur Turismo de Canarias, Turismo Lanzarote y el Cabildo de Lanzarote, a través del Área de



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

Cultura. El consejero de Turismo del Gobierno de Canarias, Isaac Castellano, que asistió ayer al primer concierto destacó que este tipo de eventos "son especialmente interesantes porque conecta con nuestra principal industria que es el turismo, nuestra cultura, nuestro paisaje y aquellos valores que hacen de Lanzarote y Canarias un destino singular".

LA VILLA DE MOYA, CAPITAL EUROPEA DEL QUESO

Hoy sábado, de 10 a 19 horas, el municipio norteño acoge por primera vez en Canarias la Feria Europea del Queso, con 40 stands con los mejores quesos

La Villa de Moya acoge hoy sábado, de 10 a 19 horas y por primera vez en Canarias, la Feria Europea del Queso, con más de cuarenta stands con productos de Cabrales (Asturias), Casar de Cáceres (Extremadura), Mahón (Islas Baleares), Idiáñez (País Vasco)



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

(País Vasco), Villaluenga del Rosario (Andalucía), Ripollés (Cataluña), Fundão (Portugal) o mozzarella italiana, además de representación de las islas de El Hierro, Fuerteventura y del Norte de Gran Canaria. Una iniciativa enmarcada en los actos con motivo de la Asamblea General de la Asociación Ruta Europea del Queso (AREQ), que también se ha celebrado estos días en el municipio norteño, con la participación de una veintena de alcaldes, expertos técnicos y productores queseros procedentes de diferentes localidades de España, Portugal e Italia. Quienes han abordado cuestiones en torno al queso, como los proyectos y redes de perspectiva europea; creación de productos e itinerarios gastronómicos; fabricación de experiencias por parte de productores y territorios; o la puesta en común de estrategias y acciones a medio y largo plazo, con el objetivo de convertir al queso en un eje estratégico de desarrollo económico de los municipios productores.

Una iniciativa organizada por la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y el Ayuntamiento de la Villa de Moya, en colaboración con el Gobierno de



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

Canarias y el Cabildo de Gran Canaria. El alcalde anfitrión, Poli Suárez, destacó en la inauguración de la Asamblea que "abrimos nuestras puertas con mucho cariño y para nuestro municipio es un honor recibir a los compañeros alcaldes y alcaldesas de otros lugares productores de quesos", además, añadió, "de suponer una recompensa al trabajo que venimos desarrollando desde hace años en Moya para promocionar este sector y que nos ha convertido en un referente en el norte de Gran Canaria de este producto elaborado artesanalmente". Si bien en este sentido, subrayó Suárez, "esta Asamblea permitirá seguir trabajando en la mejora de la calidad de los productos y fomentar el conocimiento de los quesos grancanarios más allá de nuestras fronteras, con campañas de promoción potentes y buscar formas de facilitar la exportación desde las Islas a Península y otros países". Líneas de actuación que ya se están desarrollando en la Villa de Moya, como la ruta de las queserías o guías temáticas relacionadas con la gastronomía, "que este sábado nos llenarán los



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

estómagos y el alma", concluyó el primer edil moyense.

María del Rosario Marrero, presidenta de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria, reconoció sentirse "encantada con este evento y estoy muy orgullosa del trabajo que han venido realizando todos los técnicos de la Mancomunidad en colaboración con el Ayuntamiento de la Villa de Moya, para que la organización resulte un éxito". Marrero también defendió que "los municipios pequeños y el norte de nuestra isla necesitamos promocionar nuestros productos y ponerlos en valor, bien a través de rutas turísticas o gastronómicas, aprovechando los numerosos turistas que nos visitan". Por su parte, Ioritz Imaz Baztarrika, presidente de la AREQ, explicó que estos días en la Villa de Moya "nos permitirá ver, conocer y trabajar conjuntamente experiencias y proyectos turísticos y medioambientales que se realizan en otros territorios, para complementarnos unos con otros". Imaz Baztarrika confía en que "serán días fructíferos que nos aportarán importantes avances



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 los objetivos que estamos persiguiendo desde la Asociación" que, entre otros, "son lograr que los productos estén ligados a los territorios y tengan valor añadido al de la calidad, al tiempo que obtenemos desarrollo local, turístico y agroambiental".

Con motivo de esta iniciativa, de especial trascendencia internacional para el sector quesero y la comarca Norte de la isla, se han sucedido diferentes actos en la Villa de Moya, además de la Asamblea, las reuniones técnicas con una veintena de especialistas en desarrollo local 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. Y seguirá siéndolo hoy sábado en la Feria, de 10 a 19 horas, donde el queso será el producto estrella con cerca de



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

cuarenta stands a lo largo de la calle principal del casco de la Villa, pero estará acompañado por otras propuestas destacadas del Norte de Gran Canaria como cerveza artesanal, pan, dulces o miel.

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

CANARIAS 7

LAS BODEGAS ARTESANALES PIDEN PASO



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

La elaboración artesanal de vino en la isla tiene un gran arraigo. De hecho existen al menos medio centenar de bodegas de este tipo que llevan años elaborando sus propios caldos, muchos de ellos de gran calidad. Sin embargo, su no regularización les impiden la venta, por ello el Cabildo ha iniciado un proceso para su puesta al día. Carlos Inza

El arraigo que hay en la isla de elaborar vino de forma artesanal es un patrimonio que debe mantenerse y potenciarse. Se trata de una afición que en muchos casos se ha heredado de padres a hijos y con el tiempo ha ido mejorando gracias a las últimas tecnologías de frío, accesibles ya a muchos bolsillos, a los depósitos de acero inoxidable, a la mejora de las condiciones higiénico sanitarias y, sobre todo, a la calidad de las variedades de uva originarias de la isla.

El amor al campo, al cultivo de las parras, y la afición por lograr cada año caldos de mayor calidad, hacía necesario que muchos de estos pequeños y medianos elaboradores regularizaran su situación,



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 poder comercializar sus caldos, que muchas veces nada tiene que envidiar a las de las bodegas profesionales. De este modo, el Cabildo de la mano de Antonio Morales, consejero de Agricultura, inició el año pasado un proceso de regularización que sirvió para que una decena de estos productores cumplieran todos los requisitos, para su legalización. Entre ellos el registro sanitario, el registro de industrias agrarias, y el registro de embotellado. Tres condiciones para poder fabricar, envasar y vender su vino.

El primero de los registros, el sanitario, se exige por garantía alimentaria. El de industrias agrarias cumple los requisitos técnicos de las instalaciones y el registro de embotellado autoriza a envasar. El proceso ha sido coordinado por el enólogo Alberto López Peláez, que ha sido el que ha orientado, paso a paso, a los elaboradores de vino en todos los trámites.

El éxito logrado el pasado año ha hecho que el Cabildo retome la iniciativa y tramite ya otro



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

proceso de regularización en el que otra decena de productores en breve se pondrán al día.

La isla tiene un patrimonio de pequeñas bodegas que debería explotar turística mente y sus dueños piden a gritos una regularización que nunca llega.

LA XXI FERIA DEL QUESO DE GÁLDAR LOGRA ENCUMBRAR A LOS MEJORES PRODUCTOS ARTESANALES

Este domingo Gáldar celebró su XXI edición de la Feria del Queso y lo hizo con una gran afluencia de vecinos y visitantes que no quisieron perderse esta cita con el sabor de los productos artesanales y con la promoción de una labor tradicional que lucha por mantenerse y dar continuidad a un oficio heredado de nuestros antepasados. Canarias7 / Las Palmas 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

El Ayuntamiento de Gáldar con el apoyo del Cabildo de Gran Canaria premió los mejores quesos de Los Altos de Gáldar, de Flor y Media Flor y los artesanos de Gran Canaria en un acto celebrado en la Plaza de Santiago con la asistencia del concejal de Desarrollo Socioeconómico, Agustín Martín, junto a concejales del Ayuntamiento y los consejeros del Sector Primario, Miguel Hidalgo y Carlos Ruiz del área de Cultura.

En la Plaza de Santiago se dieron cita una veintena de queserías de la isla más las cinco queserías invitadas de Euskadi (Idiazábal); Asturias (Cabrales), Extremadura (Casar de Cáceres); Cádiz (Villaluenga del Rosario) y Portugal (Fundao).

En esta edición, 22 queserías presentaron un total de 40 quesos para optar a las diferentes catas y premios y lo mejor fue que el público pudo degustarlos, ya que 120 kilos fueron repartidos a lo largo de la mañana para compartir el sabor de este producto acompañado por el rico pan de la zona. Tampoco faltó la música popular canaria de la mano



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

de Surco y Arado y A.F. Alfaguara así como una muestra de artesanía en el entorno de la plaza que animó esta jornada.

Los queseros no pararon de explicar las cualidades y características de sus productos a los muchos asistentes y les permitió además a muchos de ellos, vender entre 60 y 100 quesos por stand.

El Casar de Cáceres de los más solicitados al igual que el queso ahumado de Idiázabal que recibió los elogios de los asistentes.

Pero sin duda fueron las queserías de los Altos de Gáldar y de la comarca norte las que volvieron a triunfar, los curados y semicurados pero sobre todo con sus quesos de flor y media flor, que una vez más deslumbraron a los paladares más exigentes.

Así lo valoró el jurado en la elección de los premios de la XX Cata de Quesos Artesanos de Gran Canaria, XIII Cata de Quesos de Flor y media Flor y la XXI Cata de Quesos de los Altos de Gáldar, una de las más antiguas de la isla.



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 la XX cata de Quesos Artesanos de Gran Canaria el primer premio en la categoría de semicurado fue para Cortijo Las Hoyas de Moya y el segundo premio para Cortijo de Pavón; mientras que en curado, el primer premio fue para Queso Artesanal Guedes y el segundo premio para Campo de Guía.

La XXI Feria del Queso de Gáldar logra encumbrar a los mejores productos artesanales

En la XIII Cata de Quesos de Flor y Media Flor; el primer premio en media flor fue para Quesos Altos de Moya y el segundo premio para Quesos Las Mesas de Gáldar. En Flor, el primer premio lo alcanzó Altos de Moya y el segundo premio para Cortijo de Caideros.

En la XXI de los Altos de Gáldar, en curado el primer premio fue para Cortijo de Caideros y el segundo premio para Cortijo de Galeote; mientras que en semicurado, el primer premio fue para



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

Cortijo de Galeote y el segundo para Cortijo del Montañón, ambos de Gáldar.

A esta fiesta se sumaron los muchos turistas que se desplazaron a Gáldar para conocer a la que fuera primera capital de la isla que además se llenó de tradición y buenos sabores. La Oficina de Turismo de Gáldar los acogió con plátanos de este municipio y con buen queso, la estrella de esta jornada.

LAS MEJORES QUESERÍAS DE EUROPA CONVIERTEN MOYA EN UN HERVIDERO

Canarias, y Gran Canaria, en particular, es tierra de quesos. Es un producto apreciado que en tiempos de escasez fue base de la dieta y que ahora es considerado un manjar que bien merece una feria, y un paseo. Por eso Moya fue este sábado un hervidero durante la celebración de la Feria Europea del Queso. Gaumet Florido@gaumetflorido Moya



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 en el encuentro colgó el cartel de fin de existencias al cierre del evento y ello pese a contar con más de 1.500 kilos de queso en las recámaras. Se cumplieron 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 incesante recorrieron mañana y tarde la calle



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

principal del casco de la villa cargados de bolsas, para satisfacción de los queseros y queseras.

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 además de la Asamblea, las reuniones técnicas y los 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, convirtieron a este producto en protagonista absoluto durante unos días.

CANARIAS AHORA



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 OLIVO INICIA LA 'COLONIZACIÓN' DE LA PALMA

En 2008, el cultivo de aceituna ocupaba en la Isla solo 0,82 hectáreas y, en 2017, se extiende por 10,72.



Cultivo de olivo en La Palma.

El olivo ha iniciado la colonización de La Palma. Aunque su presencia es todavía testimonial, 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

cultivo de aceituna se expande en la Isla a un ritmo lento pero sostenido. En 2008 ocupaba solo 0,82 hectáreas y, en 2017, se extendía por 10,72. El 51% se localiza en regadío.

El municipio de El Paso es el término de la Isla con más superficie dedicada al olivo, según el mapa de cultivos de Canarias. Este cultivo destinado a la producción de oliva abarca en El Paso casi 3,5 hectáreas. Según la citada fuente, le sigue Tijarafe, con cerca de dos hectáreas, Puntagorda, con 1,5; Fuencaliente, con una; y Garafía con casi otra hectárea.

El pasado lunes, 12 de marzo, se celebró en Fuenteventura una jornada, promovida por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) en colaboración con el Cabildo mayorero, en la que se analizó la situación actual y futura del subsector del aceite de oliva virgen extra de Canarias, “un subsector en auge en el Archipiélago, cuya superficie de cultivo ha crecido un 226% en los últimos cinco años, lo que le ha valido su entrada en



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 Programa Comunitario de Ayudas a las Producciones Agrarias de Canarias (Posei) que supondrá una compensación a la superficie de 220.000 euros para la campaña 2018”, indicaron fuentes del Gobierno regional. En 2016 Canarias produjo un total de 422 toneladas de aceituna, de las que 319 estaban dirigidas a la producción de aceite.

A este primer encuentro autonómico de productores asistieron 40 de ellos, fundamentalmente de Gran Canaria, Fuerteventura y Tenerife y también de las islas de La Palma, El Hierro y Lanzarote, para compartir experiencias y poner en común estudios y análisis, aportados por técnicos del Gobierno autonómico y de otras administraciones.

En la citada reunión se expuso que “está asumido” que el reseñado cultivo “es poco exigente en agua”. Sin embargo, se subrayó, “sus necesidades se evalúan entre los 2.000 y 2.500 metros cúbicos al año”.



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

Según los últimos datos del Instituto Canario de Estadística (Istac), en 2016 Gran Canaria fue la isla donde el cultivo ocupaba una mayor extensión con 154 hectáreas, seguida de Fuerteventura (81) y Tenerife (75), teniendo una presencia más testimonial en el resto de islas.

EL CABILDO INVIERTE EN ENERGÍA VERDE PARA EL MUSEO DEL QUESO MAJORERO

La Corporación insular ha instalado de 39 paneles solares, un proyecto que ha contado con una inversión de 33.699 euros y se ha llevado a cabo con la finalidad de dotar al edificio de autosuficiencia energética



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



Imagen del Museo del Queso Majorero, en Fuerteventura

El Cabildo de Fuerteventura ha culminado la instalación de 39 paneles solares en el Museo del Queso Majorero, un trabajo que ha contado con una inversión de 33.699 euros y se ha llevado a cabo con la finalidad de dotar al edificio de autosuficiencia energética.

En un comunicado, el presidente insular, Marcial Morales, dijo que "es importante continuar con esta apuesta por un modelo energético sostenible y la implantación de energías limpias, respondiendo así



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

al objetivo de establecer el régimen de autoconsumo en edificios de titularidad pública".

Estos 39 paneles solares han sido instalados en los aledaños del Museo del Queso Majorero y suministrarán al edificio una potencia de 10.140 vatios pico.

"Hemos buscado el emplazamiento adecuado, atendiendo a consideraciones técnicas, económicas y estéticas, consiguiendo la máxima integración con las instalaciones del museo", añadió el consejero de Industria, José Juan Herrera.

El Cabildo de Fuerteventura, en su interés por alcanzar la eficiencia energética y el desarrollo sostenible, ha instalado ya paneles de energía fotovoltaica en su sede principal, los edificios de la Consejería de Deportes y del área de Agricultura, Ganadería y Pesca, así como el Archivo Insular y cocheras.



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

RTVC

GÁLDAR PREMIA A LOS MEJORES QUESOS ARTESANALES

En la Plaza de Santiago se dieron cita una veintena de queserías de la isla más las cinco queserías invitadas de Euskadi (Idiazábal); Asturias (Cabrales), Extremadura (Casar de Cáceres); Cádiz (Villaluenga del Rosario) y Portugal (Fundao).

El municipio grancanario de Gáldar celebró este domingo la XXI edición de la Feria del Queso y lo hizo con una gran afluencia de vecinos y visitantes que no quisieron perderse esta cita con el sabor de los productos artesanales y con la promoción de una labor tradicional que lucha por mantenerse y dar continuidad a un oficio heredado de nuestros antepasados.



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 la Plaza de Santiago se dieron cita una veintena de queserías de la isla más las cinco queserías invitadas de Euskadi (Idiazábal); Asturias (Cabrales), Extremadura (Casar de Cáceres); Cádiz (Villaluenga del Rosario) y Portugal (Fundao).

En esta edición, 22 queserías presentaron un total de 40 quesos para optar a las diferentes catas y premios y lo mejor fue que el público pudo degustarlos, ya que 120 kilos fueron repartidos a lo largo de la mañana para compartir el sabor de este producto acompañado por el rico pan de la zona. Tampoco faltó la música popular canaria de la mano de Surco y Arado y A.F. Alfaguara así como una muestra de artesanía en el entorno de la plaza que animó esta jornada.

Los queseros no pararon de explicar las cualidades y características de sus productos a los muchos asistentes y les permitió además a muchos de ellos, vender entre 60 y 100 quesos por stand.



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 Casar de Cáceres de los más solicitados al igual que el queso ahumado de Idiázabal que recibió los elogios de los asistentes.

Pero sin duda fueron las queserías de los Altos de Gáldar y de la comarca norte las que volvieron a triunfar, los curados y semicurados pero sobre todo con sus quesos de flor y media flor, que una vez más deslumbraron a los paladares más exigentes.

Así lo valoró el jurado en la elección de los premios de la XX Cata de Quesos Artesanos de Gran Canaria, XIII Cata de Quesos de Flor y media Flor y la XXI Cata de Quesos de los Altos de Gáldar, una de las más antiguas de la isla.

En la XX cata de Quesos Artesanos de Gran Canaria el primer premio en la categoría de semicurado fue para Cortijo Las Hoyas de Moya y el segundo premio para Cortijo de Pavón; mientras que en curado, el primer premio fue para Queso Artesanal Guedes y el segundo premio para Campo de Guía.



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 la XIII Cata de Quesos de Flor y Media Flor; el primer premio en media flor fue para Quesos Altos de Moya y el segundo premio para Quesos Las Mesas de Gáldar. En Flor, el primer premio lo alcanzó Altos de Moya y el segundo premio para Cortijo de Caideros.

En la XXI de los Altos de Gáldar, en curado el primer premio fue para Cortijo de Caideros y el segundo premio para Cortijo de Galeote; mientras que en semicurado, el primer premio fue para Cortijo de Galeote y el segundo para Cortijo del Montañón, ambos de Gáldar.

A esta fiesta se sumaron los muchos turistas que se desplazaron a Gáldar para conocer a la que fuera primera capital de la isla que hoy además se llenó de tradición y buenos sabores. La Oficina de Turismo de Gáldar los acogió con plátanos de este municipio y con buen queso, la estrella de esta jornada.



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 Ayuntamiento de Gáldar con el apoyo del Cabildo de Gran Canaria premió los mejores quesos de Los Altos de Gáldar, de Flor y Media Flor y los artesanos de Gran Canaria en un acto celebrado en la Plaza de Santiago con la asistencia del concejal de Desarrollo Socioeconómico, Agustín Martín, junto a concejales del Ayuntamiento y los consejeros del Sector Primario, Miguel Hidalgo y Carlos Ruiz del área de Cultura.

ABC CANARIAS

UN ESTUDIO «PONE VERDE» AL PLÁTANO DE CANARIAS Y ABOGA POR PLANTAR CÁÑAMO EN LAS ISLAS

Herrera González, de la Universidad de La Laguna, apunta que es más rentable. Advierte 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

«filtración de sustancias nocivas en el suelo» por el plátano. «Los fertilizantes y herbicidas harán que la calidad del plátano sea inservible», indica



A los agricultores, al turismo y al medio ambiente de las islas les iría mucho mejor si comenzase a dedicar parte de sus esfuerzos financieros a cultivar cáñamo en lugar de tanto plátano, siempre pendiente de las multinacionales americanas en la UE y sus presiones para reducir ayudas a la producción en Canarias.



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

Es una de las conclusiones que ofrece un estudio realizado en la Universidad de La Laguna (ULL) sobre las potencialidades que tiene el árbol del que sale el cannabis. Desde marzo de 2018, traer cáñamo al archipiélago está subvencionado por la UE a propuesta del Gobierno de Canarias.

Francisco Alejandro Herrera González, licenciado en Administración y Dirección de Empresas de la Facultad de Economía, Empresa y Turismo de la ULL, ha hecho un estudio empírico sobre las ventajas que tiene para Canarias analizar la rentabilidad de esta planta a efectos industriales y como complemento a sus exportaciones de plátanos, que no aboga por eliminar. El estudio dice que para los agricultores de las islas sería más rentable.

La UE paga 90 euros por toneleda

La investigación académica, a la que ha tenido acceso ABC, indica que «el plátano contribuye de



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

manera poco significativa a la economía canaria en términos reales» ya que si mercado agrario de las islas es el 1% del PIB, «el plátano no tiene especial repercusión en la sociedad» aunque cuente con 90.000 hectáreas y cerca de 23.000 empleos directos e indirectos, «además de la gran cantidad de dinero procedente de Europa destinado a su cultivo».

De acuerdo con los datos de Herrera González, los agricultores no deben temer la desaparición de ayudas porque el cáñamo tiene su batería de incentivos comunitarios al igual que el plátano de Canarias. Su base jurídica está en el reglamento 1673/2000 de la UE con su OCM «Cáñamo (*Cannabis sativa* L.) en bruto o trabajado, pero sin hilar» y las «estopas y desperdicios de cáñamo (incluidos los desperdicios de hilado y las hilachas)». Exactamente igual que con el lino.

Destaca que la UE tiene un sistema de ayudas para la transformación de las varillas de cáñamo en fibra en función de la cantidad de fibra realmente



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

obtenida. Bruselas ofrece una ayuda de 90 euros por cada tonelada de fibra de cáñamo con un 7,5%⁴² máximo de impurezas y agramizas.

«No solamente para el sector textil sino para biomasa»

Sobre su componente psicoactivo, el «tetrahidrocannabinol» (THC), la UE apunta que no habrá delito penal mientras la cantidad de THC manifiesta en la planta no supere un porcentaje del 0,2%. Una producción que debería, a su juicio, de lanzarse operadores agrarios de las islas a este cultivo, tener que ser vigiladas por las autoridades para evitar tráfico ilegales.

Dada la luz que hay en Canarias, entre otros factores, Herrera González indica que el cáñamo puede crecer entre cuatro y cinco meses en el periodo de marzo a octubre y su uso se vincula a una «alternativa renovable frente a las actuales materias primas de sectores como el textil, el sector



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

del papel, la alimentación, la construcción e incluso para la producción de combustibles ecológicos de cara a un desarrollo sostenible a medio y largo plazo», destaca Herrera González.

1,5 toneladas por hectárea

Si se ubican entre 200 y 300 plantas por metro cuadrado se obtienen entre 12 y 25 toneladas por hectárea. De esa cantidad, se pueden obtener «hasta 10 toneladas de promedio de fibra seca». Asimismo, tiene usos en biomasa al generar 1,5 toneladas de semillas por hectárea. En Europa, los mercados productores más importantes se ubican en Francia, Holanda, Lituania, Rumanía, Austria y Eslovenia.

La producción de cáñamo en Canarias no generaría el mismo nivel que el plátano, «monocultivo destinado a la alimentación, notablemente dependiente y rígido frente los ciclos de demanda



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

de los mercados foráneos, en los cuales, la competencia es cada vez más fuerte».

Subraya que el cáñamo de Canarias crearía «productos sostenibles y poco contaminantes». Por tanto, el plátano actualmente, en lo económico y social, «tiene una sostenibilidad relativa que depende sobre todo de los dictámenes europeos y que el consumidor final siga percibiendo la diferencia entre el plátano canario y la banana y dé salida a la oferta canaria».

Subsuelo

El experto indica que introducir el cáñamo en Canarias «podría suponer una nueva oportunidad para la agricultura y el desarrollo de las zonas rurales de una manera sostenible y apostando por nuevos modelos de negocio, mientras que el mantenimiento del plátano», en términos ecológicos, «supondrá un progresivo desgaste de



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

las zonas en las que se cultiva, así como un excesivo consumo de recursos hídricos».

Empleando datos oficiales, el experto de la Universidad de La Laguna señala que «el plátano ahora mismo consume mucha más agua de la que las islas tienen capacidad para regenerar además de esquilmar acuíferos y contaminarlos a través de la filtración de sustancias nocivas en el suelo, lo que en un futuro no muy lejano derivará en serios problemas de sequía y desertificación de las islas».

Requiere menos agua

Otro argumento de Herrera González es que «si no se corrige la exposición continua a fertilizantes y herbicidas, la calidad del plátano bajará hasta hacerlo prácticamente inservible, con la gran repercusión que esto tendría de cara a futuros cultivos». Sin embargo, el cáñamo se comporta como un cultivo denso, «idóneo para repoblar zonas deprimidas y abandonadas, que no sólo mejora 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

suelo, sino que contribuye a disminuir los gases invernaderos allí donde se planta».

Además, afirma que en las zonas de mayores precipitaciones puede ser plantado perfectamente «como un cultivo de secano, con el consecuente ahorro de agua que ello tendría, además, en las zonas con menores precipitaciones sigue comportándose de manera más sostenible que el plátano, pues requiere prácticamente menos de la mitad de lo que actualmente consume el plátano».

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS

LOS MEJORES QUESOS EUROPEOS SEDUCEN EN LA VILLA DE MOYA



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



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

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 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



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

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 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



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

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 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



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

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 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



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

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 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



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

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 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



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

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

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



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

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; 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,



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

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 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



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

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

Para ampliar información o gestión de entrevistas, contactar con el Gabinete de Comunicación del Ayuntamiento de la Villa de Moya en los siguientes datos: