



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

MARTES, 15 DE MAYO DE 2018

LA PROVINCIA

POR LA SENDA DEL BUEN VINO

El cabildo celebra el descorche oficial de los caldos de 2017



Descorche de la cosecha de vino de Gran Canaria

Marcelo, de buena cepa. "Un hombre bueno y noble". Así le describía la semblanza que se le leyó ayer a



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

Santiago Robaina León, más conocido como 'Marcelo' y que ayer se llevó el reconocimiento del Cabildo y de los bodegueros que acudieron a arroparle en el homenaje que le dedicaron en el descorche oficial de la cosecha de 2017. En la imagen superior, Robaina, agradece el homenaje ante el presidente de la Corporación, Antonio Morales y el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo. Debajo un momento de la cata posterior en la sede insular.

A las ocho y diez minutos de la tarde de este lunes, Luis López, presidente de la Denominación de Origen Gran Canaria, descorchaba la primera botella de la cosecha 2017, y dos minutos más tarde, con el fondo de la copa ya de color bermejo, el presidente del Cabildo, Antonio Morales con el consejero insular de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, brindaban por unos caldos que, según el responsable de la corporación, "van por la senda del buen vino".

El acto oficial del descorche se escenificó en el patio de la Casa Palacio, como una forma de agrupar en la sede del gobierno insular una artesanía agrícola que va a más, y que maridada con los quesos y los frutos de mar y tierra, como llegó a resumir Morales, están dejando muy atrás el tópico de un archipiélago que hasta antier era monopolio del sol y playa.

Quizá por ganas de catar la golosina, o porque coincidieron en día y hora un gremio que ha pasado 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

20 de años de caber en una barrica a ocupar toda una bodega, el caso es que el patio se quedó corto, y más corta aún la zona de catas propiamente dicha en la que no cabía una copa más. Esto después de una hora en la que también hubo momentos para la lírica, de rememorar las producciones tempranas de los primeros siglos de la Canarias conquistada que pasaron a convertir al archipiélago en un Jauja de vides narrado en la literatura y la mística de un Baco buscando pasaje rián al El Monte.

Antes de que el sacacorchos se enrocara por la boca y el cuello de la primera botella se sucedieron varias partes principales. La discursiva, en la que el gobierno insular pasa revista a la caterva de ferias, cuando no la de la fresa, la del producto ecológico, para subrayar su apuesta por el sector primario como forma de crear paisaje, conservar tradiciones, preservar Naturaleza y acercarse a la soberanía alimentaria; la del homenaje, que en esta ocasión recayó en Marcelo, nombre de guerra de Santiago Robaina León creador de la bodega Plaza Perdida, cofundador de la Asociación de Viticultores de Monte Lentiscal en 1994 y vocal de la Denominación de Origen de Monte Lentiscal desde su creación en 1999 hasta 2005, que fue cuando se integró en la Denominación de Origen de Gran Canaria en la que desempeña el mismo cargo desde entonces; y la de la entrega de los importantes certificados de calidad por implantar el sistema con la Norma ISO 9001



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

a las bodegas Berrazales, Bentayga, Frontón de Oro y Las Tirajanas.

Pero, ¿y está bueno el vino? El caso es que a criterio del presidente del comité de cata de la Denominación de Origen de Vinos de Gran Canaria, José Juan Martín, al parecer se recordarán incluso en el 2047. Y es que Martín tiró de ficción para describir la obra del potente sol, el viento e incluso la sequía de una añada que ha compuesto una sinfonía de regustos.

Imaginó el catador a una supuesta Inés Trujillo que nace en el año del Señor de 2017 y que 30 años después, heredera de la tradición vinícola de su familia, le recuerdan que el año de su llegada al mundo las fuertes temperaturas, "obligaron adelantar la vendimia, pero a la vez protegieron a los viñedos de las plagas y le dieron a las uvas una mayor concentración de aromas, azúcares -ideal para la elaboración de blancos dulces, semidulces y semisecos-, y un nivel de acidez sorprendente. Y eso fue lo que hicieron los caldos, según Martín, sorprender a los asistentes al evento en el patio del Cabildo".

Esto en calidad, porque en cantidad hablan las cifras. En estos momentos bajo la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria se agrupan 71 bodegas, de las que 46 son embotelladoras, con 310 viticultores inscritos y 235 hectáreas cultivadas.



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

Santa Brígida, con 54 hectáreas y Las Palmas de Gran Canaria, con 50, son los dos municipios con más superficie cultivada de la isla. Y pese a ser el tercer municipio en hectáreas cultivadas, San Mateo fue este pasado año el que más kilos cosechó, con 146.000 kilos, seguido por Santa Brígida, con 86.000.

Tras el recuento, los homenajes, e incluso la actuación de entrante a cargo del timplista Derque Martín Cruz y el pianista Abel Díaz Armas en el piano -que ofrecieron un mixturado de La negra Tomasa y La tía Tula-, se entró en materia propiamente dicha, echando en boca los caldos de Plaza Perdida, La Vica, Higuera Mayor, Señorío de Agüimes, Bentayga, Lava y Las Tirajanas, Frontón de Oro, La Montaña, Berrazales, Mogarén, Tunte, Rincón del Güiniguada, Finca el Troncón, Los Hoyos, Peña Rajada, La Caldera, Señorío de Cabrera, Más Vino para Hablar, El Troncón, Cuenca de Camareta, Hinojo, El Capón y Eidan.

LA ALDEA PREPARA SU II FERIA DEL TOMATE PARA ESTE SÁBADO

La Aldea de San Nicolás, con su Ayuntamiento al frente, está volcada estos días en la organización de la II Feria del Tomate, que se celebra este próximo sábado, y que ofrece como novedad un concurso para elegir el mejor dulce de tomate. Los interesados pueden inscribirse 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

entregar su dulce hasta el jueves en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local, en horario de mañana.

DIARIO DE AVISOS

SANTA CRUZ SE NIEGA A CELEBRAR EL ARRASTRE DEL DÍA DE CANARIAS

Tras mostrar su interés por acoger esta prueba de nuestro deporte tradicional, da marcha atrás y la prohíbe argumentando la Ordenanza municipal reguladora de la Protección y Tenencia de Animales de 2017; la Federación canaria y el sector ganadero exigen “una disculpa pública”





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

Miles de aficionados acuden a ver los arrastres que se realizan durante la temporada, como el del pasado domingo en Valle de Guerra. | Andrés Gutiérrez

La Casa del Ganadero, en La Laguna, acogerá finalmente el Arrastre Institucional con motivo del Día de Canarias que se celebrará el próximo 30 de mayo, tras desistir el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife a acoger esta modalidad autóctona. Esta prueba reunirá a casi una veintena de yuntas campeonas procedentes de La Palma, Gran Canaria y Tenerife.

El Organismo Autónomo de Fiestas de Santa Cruz se puso en contacto con la Federación de para llevar a cabo un arrastre durante el mes de mayo. Tras varias reuniones se había avanzado en los detalles logísticos y de organización necesarios para su celebración, así como se había designado la Avenida Francisco La Roche, cerca de la plaza de España como el lugar elegido. Pero finalmente el Consistorio dio marcha atrás. El motivo argumentado a la Federación es que la Ordenanza municipal reguladora de la Protección y Tenencia de Animales de 2017 prohíbe que se realice un arrastre en Santa Cruz.

El Organismo Autónomo de Fiestas de Santa Cruz de Tenerife confirmó a DIARIO DE AVISOS que no habrá arrastre y se remitió al acuerdo plenario relativo a los espectáculos con los animales. "El arrastre no entrará en el programa de actos del Día de Canarias, entre



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

otras cosas, porque hay un acuerdo plenario del Ayuntamiento relativo a los espectáculos con los animales”. El área de Fiestas confirmó que organizará “una muestra, que ya se ha realizado otros años, con diversos animales en el entorno de La Concepción”.

LA OPINIÓN DE TENERIFE

LOS APICULTORES CUENTAN CON UN NUEVO CENTRO DE EXTRACCIÓN DE MIELES

La instalación está localizada en el barrio de Camino de Chasna y beneficiará a un centenar de profesionales del sector



Los apicultores cuentan con un nuevo centro de extracción de mieles



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 apicultores del norte de la Isla cuentan con un nuevo centro de extracción de mieles. El consejero insular de Agricultura Jesús Morales y el alcalde de La Orotava Francisco Linares, junto a edil de Agricultura Alexis Pacheco y otros miembros de la corporación municipal, inauguraron estas nuevas instalaciones. Así, a partir de ahora, el sector dispone en la Villa de La Orotava, y en concreto en el centro de usos múltiples del barrio de Camino de Chasna, con el Centro de Extracción de Mieles.

Esta nueva infraestructura beneficiará a más de un centenar de apicultores de la comarca. El local ha sido cedido y acondicionado por el Ayuntamiento villero, mientras que el equipamiento corre a cargo de la Institución insular. El centro se gestionará a través de la Asociación Tinerfeña de Apicultores ATA y de la Asociación de Apicultores Norte de Tenerife.

El consejero Jesús Morales destacó la importancia del sector, y que se están cumpliendo los objetivos "de descentralizar las infraestructuras ligadas al mismo, ya que antes se debía acudir al punto central ubicado en la Casa de la Miel en el municipio de El Sauzal, y ahora ya se cuenta en el Norte y en el Sur con nuevas instalaciones para la extracción y el procesamiento de las mieles". También valoró las condiciones idóneas de este nuevo espacio que beneficiará a los apicultores de la comarca norteña y, en especial del Valle de La Orotava. "El sector apícola es un sector en auge, 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

pone a Tenerife en boca de todos con su miel con denominación de origen y, por eso, hay que apostar por el producto y por el aspecto beneficioso para el medioambiente que tiene la polinización", subrayó.

Por su parte, el alcalde de la localidad norteña, Francisco Linares, aseguró que se trata de un día histórico "ya que los apicultores demandaban este centro desde hace tiempo para poder efectuar en condiciones óptimas el proceso de extracción del producto, y además lo tienen en un lugar más próximo y cómodo, con maquinaria moderna y adaptada para hacerlo con los máximos requisitos sanitarios".

CANARIAS 24 HORAS

LAS EXPERIENCIAS EN TORNO A LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS LOCALES, UNA OPORTUNIDAD PARA LOS SECTORES PRIMARIO Y TURÍSTICO DE CANARIAS

Canarias/ Las experiencias y actividades en torno a los productos agroalimentarios locales representan una gran oportunidad para el sector primario y turístico de Canarias para promover el consumo de estas



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

producciones y, en consecuencia, su producción y el desarrollo de actividades complementarias vinculadas a ésta, y atraer visitantes al Archipiélago.

Así se puso de manifiesto hoy en el III Encuentro de Agroenoturismo de Canarias, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, y celebrado en Agaete, Gran Canaria.

Unos 60 participantes, entre los que se encontraban expertos internacionales en este ámbito, agentes del sector turístico – guías, intermediarios, empresas de turismo activo, etc.- y bodegueros, se dieron cita en esta jornada, en la que se destacó el potencial de las Islas para el desarrollo del agroturismo, enoturismo y el turismo gastronómico, subsectores emergentes que cada vez cobran más importancia, y se presentaron algunas de las experiencias de éxito que se están llevando a cabo actualmente dentro y fuera del Archipiélago.

Según un estudio reciente de reputación online elaborado por el Ejecutivo canario a través de Promotur, los turistas que visitan Canarias valoran su experiencia gastronómica con un 8,4 sobre diez. Como pone de manifiesto este análisis, la gastronomía no es actualmente un elemento determinante en la fase de decisión del viaje pero ésta les resulta altamente satisfactoria durante su estancia.



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

Disfrutar de un paisaje vitivinícola de gran belleza, visitar una bodega y descubrir unos vinos únicos a través de una cata comentada, organizar una excursión a una finca de platanera para conocer de cerca este tradicional cultivo, recorrer una explotación ganadera y participar en el proceso de elaboración artesanal de unos quesos singulares reconocidos internacionalmente, que se obtienen de la leche de sus propios animales, etc., son, para el turista, una forma de conocer y disfrutar de las Islas; para el productor, una manera de diferenciar y poner en valor su producto y el patrimonio natural y cultural del Archipiélago, y para el agente turístico, de añadir valor al destino turístico.

En este sentido, y como explicó el directo del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), José Díaz-Flores, el Gobierno de Canarias viene desarrollando desde 2015 el proyecto "Crecer juntos", a través de sus consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas y Turismo, Cultura y Deportes, para fomentar la unión entre los sectores primario y turístico, y que tiene, entre otros objetivos, poner en valor los productos canarios, y conseguir que el visitante se fije en Canarias, además de por el sol y la playa, por su variedad y riqueza gastronómica. Se trata también de aumentar los niveles de producción, tratando de mejorar la renta de los productores e incentivando la calidad y la modernización de estas actividades a través



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 la búsqueda de nuevos canales de comercialización vinculados al turismo y la restauración.

Desde la puesta en marcha de esta alianza entre ambos sectores se ha generado un incremento del 7% en la comercialización de carnes y derivados a través de la empresa pública GMR Canarias, un crecimiento del 8% en el caso de los quesos canarios y un 25% en los vinos del Archipiélago. Se han firmado convenido con seis cadenas hoteleras, asociaciones de empresas turísticas y empresas de distribución alimentaria para promover las producciones agrarias del Archipiélago en los canales turísticos y se están llevando a cabo múltiples acciones entre las que destaca la formación del personal de los subsectores de la hostelería y la restauración en producto local y actividades de fomento y promoción de estas producciones.

Díaz-Flores comentó también que con el propósito de promocionar la oferta agroenoturística de las Islas entre visitantes y consumidores locales, el Ejecutivo canario ha desarrollado la web y app "Canariasconvida.com". Estas herramientas están disponibles, de manera gratuita, para todos los productores de las islas que estén llevando a cabo o quieran implantar este tipo de iniciativas, siendo un instrumento interesante para la promoción su oferta, que se ha creado con el propósito de identificar, aglutinar e implicar a los productores del sector primario para su orientación comercial al sector turístico como potente vector de crecimiento.



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

Son plataformas que agrupan la oferta agroenoturística de las Islas ofreciendo información de utilidad relativa a la descripción de la actividad que cada empresa lleva a cabo, su localización y contacto. Asimismo, el usuario puede valorar la actividad una vez realizada, lo que permite destacar las mejores experiencias según la opinión de los clientes. La información de ambas está disponible en cuatro idiomas: castellano, inglés, francés y alemán.

Durante la sesión, el profesor de la Universidad de Calgary (Canadá), Donald Getz, se refirió al turismo enológico y a los retos y oportunidades que supone esta actividad en un mercado internacional y el docente de la Universidad de Gotemburgo (Suecia) Tommy Andersson, presentó el turismo de festivales y eventos gastronómicos como un camino de enorme potencial en el Archipiélago. Sergio Moreno, profesor de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria se refirió al desarrollo de experiencias en las Islas en torno al turismo enogastronómico.

Por último, la intervención del responsable de la Bodega Los Berrazales, Víctor Lugo Jorge, iniciativa agroturística referente en Canarias, que está sirviendo de modelo a otros productores, cerró la ronda de ponencias de la sesión. La visita guiada a la finca La Laja, situada en el Valle de Agaete, puso el broche final a esta jornada. En esta explotación, la familia Lugo-



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

Jorge combina la elaboración de vinos con el cultivo de café y frutales, que muestra a los numerosos turistas que la visitan.

EL GOBIERNO ENCARGARÁ EL INFORME PARA PROPONER A LA UE QUE EL CULTIVO DE LA COCHINILLA ENTRE EN LAS AYUDAS DEL POSEI



Canarias/ El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, ha mantenido un encuentro con los productores de la Sociedad Cooperativa agrícola de Guatiza-Mala.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha informado de que el Ejecutivo autonómico encargará el informe para proponer a la Unión Europea que el cultivo de la cochinilla entre en las ayudas del Programa



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

Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI). Este anuncio lo ha realizado durante un encuentro mantenido ayer por la tarde con productores de la Sociedad Cooperativa Agrícola de Guatiza-Mala. Quintero estaba acompañado por el alcalde de Haría, Marci Acuña.

El responsable del sector primario en el Gobierno de Canarias ha indicado a los productores que el planteamiento es que estas ayudas estén vinculadas a las producciones de calidad bajo un sello distintivo como el de la Denominación de Origen Protegida (DOP), que ya existe.

Narvay Quintero ha afirmado que el de la cochinilla es "un sector que intenta recuperarse, que tiene una gran tradición histórica y que si trabaja con seriedad como lo está haciendo puede aspirar a entrar dentro de estas ayudas después de 2020, siempre que la Unión Europea lo apruebe".

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas ha venido trabajando con el sector, en coordinación con otras administraciones como el Cabildo de Lanzarote, en diferentes proyectos desarrollados por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Así, se han celebrado reuniones para analizar la situación del sector y este mismo año se desarrollaron unas jornadas de formación e información en el que 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

expusieron, además de las ventajas de incorporarse a dicha D.O.P., las posibilidades alternativas de este cultivo en lo referente a otros productos alimenticios, cosméticos o decorativos. El Gobierno ha propuesto a los productores, asimismo, la asistencia a ferias y otro tipo de encuentros de difusión de producto local.

CANARIAS AHORA

NUEVA EDICIÓN DEL CONCURSO REGIONAL DE CARTAS CONVOCADO POR LAS DOP 'CANARY WINE' E YCODEN, DAUTE E ISORA

El plazo de presentación de los documentos a concurso finaliza este 5 de junio; el jurado valorará, además de la presentación de la carta, la amplitud de la información y el número de referencias de vinos, entre otras cuestiones



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



Cartel del concurso regional de cartas de vinos

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Islas Canarias (Canary Wine) pone en marcha la XV edición del Concurso Regional de Cartas de Vinos para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas, que en esta ocasión se realizará en colaboración con la denominación de Ycoden, Daute e Isora.

La finalidad es mejorar y aunar esfuerzos en la presentación y contenidos de las cartas de vinos de los restaurantes canarios, con los que los clientes y consumidores se puedan sentir más informados y conocedores de los vinos de cualquiera de la once denominaciones de origen isleñas.



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 certamen, podrán participar todas las empresas y personas físicas dedicadas a la hostelería, restauración y tiendas especializadas en vinos del archipiélago canario que dispongan en su carta de un mínimo de dos marcas de vinos amparados bajo la denominación de origen protegida Islas Canarias (Canary Wine) y la denominación de origen Ycoden, Daute e Isora. El plazo de presentación finaliza el 5 de junio.

El jurado valorará, además de la presentación de la carta, la amplitud en cuanto a la información (DOP, marcas, variedades de uva, añadas...), el número de referencias y los tipos en los diferentes grupos de vinos (jóvenes, tradicionales, varietales, fermentación en barrica, crianza...) de la denominación de origen Ycoden, Daute e Isora e Islas Canarias, y de cualquier otra denominación de origen del archipiélago, junto a las nacionales e internacionales, que ofrezca a su clientela el establecimiento.

Este tipo de actividades formativas se enmarca en el compromiso continuo, claro y decidido de las denominaciones de origen Islas Canarias (Canary Wine) e Ycoden, Daute e Isora con el sector vitivinícola para valorar el esfuerzo común de los viticultores del archipiélago que luchan cada día por mantener cultivos centenarios con variedades de uvas tradicionales de las islas, lo que, junto a la introducción de modernos sistemas de conducción y técnicas de cultivo, permite



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

obtener una materia prima de la mayor calidad y los mejores rendimientos en sus cosechas. Esto hace de los vinos de Canarias algo único en el mundo.

PRODUCTOS CON SELLO GASTRONÓMICO DE LOS REALEJOS TENDRÁN ESTAND PROPIO EN LA FERIA GASTROCANARIAS 2018

El alcalde Manuel Domínguez destaca que "esa muestra regional es el mejor escaparate para nuestros productos locales y una oportunidad para promocionar nuestra gastronomía y vinicultura"



Momento de la presentación realizada este lunes en el Ayuntamiento de Los Realejos



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 alcalde de Los Realejos, Manuel Domínguez; la concejala de Turismo, Carolina Toste; el director de GastroCanarias, José Carlos Marrero, y el director de la Escuela Superior de Hostelería Tenerife Norte de Los Realejos, Juan Carlos Arricivita, han presentado el V Salón GastroCanarias, que tendrá lugar los días 22, 23 y 24 de mayo en el Recinto Ferial de Santa Cruz de Tenerife y que contará por vez primera con un lugar destacado para Los Realejos y sus productos con sello gastronómico.

Manuel Domínguez destacó que “esa feria gastronómica regional es el mejor escaparate para nuestros productos locales, una oportunidad para promocionar nuestra gastronomía y vinicultura, apoyar de alguna manera el trabajo de los agricultores y productores del municipio, dar a conocer la riqueza de nuestro catálogo y, al mismo tiempo, impulsar su consumo”.

El alcalde recordó que, según las bases reguladoras del Sello Gastronómico de Los Realejos, contamos a día de hoy “con 13 familias de productos susceptibles de tener ese distintivo, que hace gala de nuestra variedad y riqueza gastronómicas, como son la papa bonita, el cochino negro, la carne de cabra, la carne de conejo, el gofio, el queso, la miel, las judías, los mojos, la producción ecológica, los plátanos, la repostería tradicional y los vinos”.



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

Carolina Toste apuntó que “la presencia realejera en GastroCanarias 2018 será la de Aura Miel, Miel Madre Juana, Bodegas Juan Dios, La Haya, El Secadero, Los Güines y Socorro Fuentes, mojos de productos El Crusantero y Buenum, Cochinecan (en la muestra del cochino negro), fincas de producción ecológica La Sabinita, El Patio y El Quinto, Molino de Gofio Mesa, Quesería Las Llanadas, pastelerías Paula y Abuela Mercedes y repostería de Pedro Rodríguez Dios”.

LA ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA PALMERA EXHIBE EN EL ‘SALÓN DE GOURMETS’ DE MADRID LO MEJOR DE LA PALMA

La AGAP tuvo “la oportunidad de ofrecer a todos los asistentes algunas de las joyas culinarias de la Isla, como lo son los vinos, mojos, sales y, por supuesto, los deliciosos quesos”.





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 Asociación Gastronómica Palmera (AGAP) estuvo presente en la 32 edición del Salón de Gourmets, celebrado recientemente en Madrid, “en donde tuvo la oportunidad de cerrar importantes acuerdos con otras empresas y de exhibir lo mejor de la gastronomía de La Palma”, señala en una nota de prensa.

El 7 de mayo, indica, “se inauguró Madrid la 32 edición del Salón de Gourmets, probablemente una de las ferias gastronómicas más importantes de Europa por su número de expositores, variedad de productos y metros cuadrados dedicados a la más alta gastronomía”. “Una cita”, añade, “a la que la gastronomía palmera no podía faltar”. Durante cuatro días, la AGAP tuvo “la oportunidad de ofrecer a todos los asistentes algunas de las joyas culinarias de nuestra Isla, como lo son nuestros vinos, mojos, sales y, por supuesto, nuestros deliciosos quesos”.

Algunas de las 'joyas' culinarias de La Palma que se ofrecieron en el ‘Salón de Gourmets’ de Madrid.

Algunas de las 'joyas' culinarias de La Palma que se ofrecieron en el ‘Salón de Gourmets’ de Madrid.

Entre estas joyas culinarias de la Isla, estuvieron “Mojos Regina, Salinas de Fuencaliente, Licores Artesanos de La Palma y Chicharrones y Chorizos de Argual”. Igualmente hubo catas de “vinos de Dominación de Origen (DO) La Palma, como Bodegas



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

Llanovid, Vega Norte y Llanos Negros, dirigida por la Asociación de Sumilleres y Catadores Canarios Catavinos, y maridada con quesos DOP de La Palma y elaboraciones de nuestros socios ya mencionados”.

A la comitiva de AGAP “se unieron Jordi Pérez Camacho, consejero del Área de Promoción Económica del Cabildo de La Palma, y Narvay Quintero, consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias”. Ambos, “junto a la empresa Sodepal, fueron piezas fundamentales para el convenio firmado entre AGAP y GMR Canarias, que tiene como principal objetivo continuar potenciando la evolución y desarrollo de nuestros productores y artesanos, y la comercialización de sus respectivos productos”.

LOS QUESOS DE LA PALMA LOGRAN SEIS PREMIOS EN EL CONCURSO OFICIAL AGROCANARIAS 2018

Han sido reconocido en este certamen las marcas palmeras Las Cuevas, El Topito, Doña Victoria y Victorino.



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 imagen, el queso ganador, Cortijo de Caideros de cuajo vegetal.

Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, de la Denominación de Origen Protegida Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía, de la isla de Gran Canaria, ha sido elegido Mejor Queso de Canarias 2018. Ha sido la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2018, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), se informa en nota de prensa.

En esta edición participaron un total de 145 quesos de las Islas y se han concedido 24 medallas y cuatro distinciones especiales.



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

Fuerteventura es la isla con más premios, un total de nueve medallas, seguida de Gran Canaria, con siete galardones -cinco medallas y las distinciones de Mejor Queso de Canarias y Mejor Queso de Producción Limitada-, La Palma con seis, Lanzarote, que logró tres, y Tenerife que obtuvo dos - una medalla y la distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil-. El Hierro recibió un premio, la distinción de Mejor Imagen y Presentación. Han sido reconocido en este certamen las marcas palmeras El Topito, Las Cuevas, Doña Victoria y Victorino.

La distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil fue para Granja Ara semicurado untado con pimentón de leche cruda, elaborado por Melquiades Ancor (Tenerife) y la de Mejor Queso de Producción Limitada se otorgó a Angelita curado untado con gofio de leche cruda de mezcla, elaborado por Carmelo Melían (Gran Canaria). Herreño curado de mezcla, elaborado por Sociedad Cooperativa Ganaderos de El Hierro obtuvo la distinción de Mejor Imagen y Presentación.

Los Grandes Oros recayeron en Maxorata tierno natural de leche de cabra y El Tofio viejo untado con pimentón de leche de cabra, ambos del Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Naranja curado natural de mezcla, elaborado por Ganarango (Gran Canaria); Las Cuevas artesano tierno ahumado de leche cruda de cabra, de Félix Alberto Gil (La Palma); La Gambuesa semicurado



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

untado con pimentón elaborado con leche cruda (Fuerteventura); La Pared curado untado con pimentón de leche cruda (Fuerteventura); Tinache curado de leche cruda de cabra (Lanzarote); Cortijo de Caideros semicurado de leche cruda de oveja (Gran Canaria); y Flor de Las Nieves semicurado con cuajo vegetal de leche cruda de oveja, elaborado por Finca de Uga (Lanzarote).

Según explicó el director del ICCA, José Díaz-Flórez, el certamen que se viene desarrollando desde 2002, tiene como objetivo promocionar los quesos de las Islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización. Éstos fueron evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de cata ciega. El Mejor Queso del Jurado infantil fue seleccionado por el Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Puerto del Rosario entre los semicurados de cabra que participaban en el certamen.

Los medallas de Oro fueron para El Tofio semicurado untado en pimentón de leche de cabra, Maxorata semicurado untado con pimentón, y El Tofio añejo curado con pimentón, los tres elaborados por Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Montesdeoca curado untado con gofio elaborado con leche de cabra (Tenerife); El Faro curado natural de cabra (Lanzarote);



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 Gambuesa tierno de leche cruda de cabra (Fuerteventura); Doña Victoria, tierno artesano ahumado de leche cruda, elaborado por José Manuel Abreu (La Palma); La Pared semicurado untado con pimentón de leche cruda de cabra (Fuerteventura); Victorino semicurado elaborado con leche cruda de cabra por Doris Paredes (La Palma); y Las Cuevas curado natural de leche cruda de oveja, de Félix Alberto Gil (La Palma)

Las medallas de plata se concedieron a Queso Flor de Valsequillo semicurado de mezcla untado con pimentón, en sus modalidades con leche cruda y con leche pasteurizada (Gran Canaria); El Topito semicurado artesano ahumado de leche cruda elaborado por Nieves Saray Domínguez (La Palma); Las Cuevas semicurado natural de leche cruda de oveja, de Félix Alberto Gil (La Palma); y Angelita curado untado con gofio de leche cruda de mezcla, elaborado por Carmelo Melián (Gran Canaria).

Gran Canaria fue la isla que contó con mayor número de productos a concurso, concretamente 46, seguida de La Palma con 40, Fuerteventura con 27 y Tenerife con 21. Lanzarote presentó seis, La Gomera tres, y El Hierro dos. Por tipo de queso, los elaborados con leche cruda semicurados de cabra fueron los que contaron con mayor número de muestras, un total de 26.



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

FUERTEVENTURA ES LA ISLA CON MÁS PREMIOS EN EL CONCURSO DE QUESOS AGROCANARIAS

Los quesos de la Isla han logrado un total de nueve medallas, seguida de Gran Canaria con siete galardones y La Palma con seis



Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, de la Denominación de Origen Protegida Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía, de la isla de Gran Canaria, ha sido elegido "Mejor Queso de Canarias 2018".

Ha sido la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias



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

2018, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En esta edición participaron un total de 145 quesos de las Islas y se han concedido 24 medallas y cuatro distinciones especiales. Esta producción, que ya recibió este galardón en 2017, 2013 y 2011, es elaborada por Bene Ojeda y Cristóbal Moreno, uno de los pocos pastores trashumantes que mantienen viva esta tradición en el Archipiélago.

Fuerteventura es la Isla con más premios, un total de nueve medallas, seguida de Gran Canaria, con siete galardones -cinco medallas y las distinciones de Mejor Queso de Canarias y Mejor Queso de Producción Limitada-, la Palma con seis, Lanzarote, que logró tres, y Tenerife que obtuvo dos - una medalla y la distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil-. El Hierro recibió un premio, la distinción de Mejor Imagen y Presentación.

La distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil fue para Granja Ara semicurado untado con pimentón de leche cruda, elaborado por Melquiades Ancor (Tenerife) y la de Mejor Queso de Producción Limitada se otorgó a Angelita curado untado con gofio de leche cruda de mezcla, elaborado por Carmelo Melían (Gran Canaria). Herreño curado de mezcla, elaborado por Sociedad



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

Cooperativa Ganaderos de El Hierro obtuvo la distinción de Mejor Imagen y Presentación.

Los Grandes Oros recayeron en Maxorata tierno natural de leche de cabra y El Tofio viejo untado con pimentón de leche de cabra, ambos del Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Naranja curado natural de mezcla, elaborado por Ganarango (Gran Canaria); Las Cuevas artesano tierno ahumado de leche cruda de cabra, de Félix Alberto Gil (La Palma); La Gambuesa semicurado untado con pimentón elaborado con leche cruda (Fuerteventura); La Pared curado untado con pimentón de leche cruda (Fuerteventura); Tinache curado de leche cruda de cabra (Lanzarote); Cortijo de Caideros semicurado de leche cruda de oveja (Gran Canaria); y Flor de Las Nieves semicurado con cuajo vegetal de leche cruda de oveja, elaborado por Finca de Uga (Lanzarote).

Según explicó el director del ICCA, José Díaz-Florez, “el certamen que se viene desarrollando desde 2002, tiene como objetivo promocionar los quesos de las Islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización”.

Los quesos fueron evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de "cata ciega". El Mejor



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

Queso del Jurado infantil fue seleccionado por el Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Puerto del Rosario entre los semicurados de cabra que participaban en el certamen.

Los medallas de Oro fueron para El Tofio semicurado untado en pimentón de leche de cabra, Maxorata semicurado untado con pimentón, y El Tofio añejo curado con pimentón, los tres elaborados por Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Montesdeoca curado untado con gofio elaborado con leche de cabra (Tenerife); El Faro curado natural de cabra (Lanzarote); La Gambuesa tierno de leche cruda de cabra (Fuerteventura); Doña Victoria, tierno artesano ahumado de leche cruda, elaborado por Jose Manuel Abreu (La Palma); La Pared semicurado untado con pimentón de leche cruda de cabra (Fuerteventura); Victorino semicurado elaborado con leche cruda de cabra por Doris Paredes (La Palma); y Las Cuevas curado natural de leche cruda de oveja, de Félix Alberto Gil (La Palma).

Las Platas se concedieron a Queso Flor de Valsequillo semicurado de mezcla untado con pimentón, en sus modalidades con leche cruda y con leche pasteurizada (Gran Canaria); El Topito semicurado artesano ahumado de leche cruda elaborado por Nieves Saray Domínguez (La Palma); Las Cuevas semicurado natural de leche cruda de oveja, de Félix Alberto Gil (La Palma); y Angelita curado untado con gofio de leche



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

cruda de mezcla, elaborado por Carmelo Melián (Gran Canaria).

Gran Canaria fue la isla que contó con mayor número de productos a concurso, concretamente 46, seguida de La Palma con 40, Fuerteventura con 27 y Tenerife con 21. Lanzarote presentó seis, La Gomera tres, y El Hierro dos. Por tipo de queso, los elaborados con leche cruda semicurados de cabra fueron los que contaron con mayor número de muestras, un total de 26.

MOGÁN REPARTE A 70 PEQUEÑOS AGRICULTORES MOSQUEROS EN LA CAMPAÑA DEL CONTROL DE LA MOSCA DE LA FRUTA

El Ayuntamiento de Mogán repartirá, a partir de mañana miércoles, 16 de mayo, mosqueros dentro de la campaña de control de la mosca de la fruta 2018 entre 70 agricultores del municipio, que presentaron su solicitud, promovida a través de la concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente. Con esta iniciativa, el Consistorio continúa apoyando a los pequeños agricultores del municipio.

La campaña municipal del control de la plaga de la mosca de la fruta busca reducir la pérdida de producción y mantener la calidad de la fruta de los productores del municipio. A los 70 pequeños



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

agricultores beneficiados, en todos los barrios con zonas agrícolas del municipio, se les distribuirán 1.020 mosqueros que repercutirán en más de 8.500 árboles, entre los que se incluyen mangos, cítricos, frutales de hueso y pepita, guayaberos, higueras y parras.

La entrega de los mosqueros se comenzará a realizar desde mañana miércoles, 16 de mayo, hasta este viernes, 18 de mayo, a los agricultores que previamente presentaron su solicitud. Los interesados en conocer cómo deben recoger sus mosqueros deben contactar con la concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente (calle San Antonio de Padua, 14 Mogán) o llamando al teléfono 928 15 88 00 extensión 1126.

La campaña se inició el pasado marzo con formaciones en los distintos barrios con zonas agrícolas para explicar y mejorar el rendimiento de los mosqueros e incidir en las medidas culturales que se pueden adoptar contra la plaga. Así, se realizaron charlas en la Cooperativa de Agricultores de Mogán, la Asociación de Vecinos de Veneguera, la Asociación de Vecinos Bentorey, en el barrio de El Horno, y en la Asociación de Vecinos de Barranquillo Andrés.

El concejal de Desarrollo Rural y Medio Ambiente de Mogán, Ernesto Hernández, destacó que “este el tercer año en el que el Ayuntamiento de Mogán toma iniciativas contra la plaga más importante que sufren los cultivos de la fruticultura en el municipio”.



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

Hernández concluyó señalando que “se han invertido casi 2.000 euros para adquirir los mosqueros, que se subvencionan en un 75% a los agricultores que han presentado su solicitud”.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS

CORTIJO DE CAIDROS DE CUAJO VEGETAL, DE LA DOP FLOR DE GUÍA, DE GRAN CANARIA, ELEGIDO MEJOR QUESO DE CANARIAS 2018

Fuerteventura es la isla con más premios de esta edición, un total de nueve medallas, seguida de Gran



Cortijo de Caidros de cuajo vegetal, de la Denominación de Origen Protegida Queso Flor 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

Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía, de la isla de Gran Canaria, ha sido elegido "Mejor Queso de Canarias 2018". Ha sido la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2018, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En esta edición participaron un total de 145 quesos de las Islas y se han concedido 24 medallas y cuatro distinciones especiales. Esta producción, que ya recibió este galardón en 2017, 2013 y 2011, es elaborada por Bene Ojeda y Cristóbal Moreno, uno de los pocos pastores trashumantes que mantienen viva esta tradición en el Archipiélago.

Fuerteventura es la isla con más premios, un total de nueve medallas, seguida de Gran Canaria, con siete galardones -cinco medallas y las distinciones de Mejor Queso de Canarias y Mejor Queso de Producción Limitada-, la Palma con seis, Lanzarote, que logró tres, y Tenerife que obtuvo dos - una medalla y la distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil-. El Hierro recibió un premio, la distinción de Mejor Imagen y Presentación.

La distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil fue para Granja Ara semicurado untado con pimentón de leche cruda, elaborado por Melquiades Ancor (Tenerife) y la de Mejor Queso de Producción Limitada se otorgó a Angelita curado untado con gofio de leche cruda de mezcla, elaborado por Carmelo Melían (Gran Canaria). Herreño curado de mezcla, elaborado por Sociedad



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

Cooperativa Ganaderos de El Hierro obtuvo la distinción de Mejor Imagen y Presentación.

Los Grandes Oros recayeron en Maxorata tierno natural de leche de cabra y El Tofio viejo untado con pimentón de leche de cabra, ambos del Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Naranja curado natural de mezcla, elaborado por Ganarango (Gran Canaria); Las Cuevas artesano tierno ahumado de leche cruda de cabra, de Félix Alberto Gil (La Palma); La Gambuesa semicurado untado con pimentón elaborado con leche cruda (Fuerteventura); La Pared curado untado con pimentón de leche cruda (Fuerteventura); Tinache curado de leche cruda de cabra (Lanzarote); Cortijo de Caideros semicurado de leche cruda de oveja (Gran Canaria); y Flor de Las Nieves semicurado con cuajo vegetal de leche cruda de oveja, elaborado por Finca de Uga (Lanzarote).

Según explicó el director del ICCA, José Díaz-Florez, el certamen que se viene desarrollando desde 2002, tiene como objetivo promocionar los quesos de las Islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización. Éstos fueron evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de "cata ciega". El Mejor Queso del Jurado infantil fue seleccionado por el Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Puerto del Rosario entre los semicurados de cabra que participaron en el certamen.



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 medallas de Oro fueron para El Tofio semicurado untado en pimentón de leche de cabra, Maxorata semicurado untado con pimentón, y El Tofio añejo curado con pimentón, los tres elaborados por Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Montesdeoca curado untado con gofio elaborado con leche de cabra (Tenerife); El Faro curado natural de cabra (Lanzarote); La Gambuesa tierno de leche cruda de cabra (Fuerteventura); Doña Victoria, tierno artesano ahumado de leche cruda, elaborado por Jose Manuel Abreu (La Palma); La Pared semicurado untado con pimentón de leche cruda de cabra (Fuerteventura); Victorino semicurado elaborado con leche cruda de cabra por Doris Paredes (La Palma); y Las Cuevas curado natural de leche cruda de oveja, de Félix Alberto Gil (La Palma)

Las Platas se concedieron a Queso Flor de Valsequillo semicurado de mezcla untado con pimentón, en sus modalidades con leche cruda y con leche pasteurizada (Gran Canaria); El Topito semicurado artesano ahumado de leche cruda elaborado por Nieves Saray Domínguez (La Palma); Las Cuevas semicurado natural de leche cruda de oveja, de Félix Alberto Gil (La Palma); y Angelita curado untado con gofio de leche cruda de mezcla, elaborado por Carmelo Melián (Gran Canaria).

Gran Canaria fue la isla que contó con mayor número de productos a concurso, concretamente 46, seguida de La Palma con 40, Fuerteventura con 27 y Tenerife con 21. Lanzarote presentó seis, La Gomera tres, y 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

Hierro dos. Por tipo de queso, los elaborados con leche cruda semicurados de cabra fueron los que contaron con mayor número de muestras, un total de 26.

Puede consultarse el listado de premiados por categorías en

<http://www.gobiernodecanarias.org/noticias/agpa/95691/cortijo-caideros-cuajo-vegetal-dop-flor-guia-gran-canaria-elegido-mejor-queso-canarias-2018>

MOGÁN REPARTE A 70 PEQUEÑOS AGRICULTORES MOSQUEROS EN LA CAMPAÑA DEL CONTROL DE LA MOSCA DE LA FRUTA



El Ayuntamiento de Mogán repartirá, a partir de mañana miércoles, 16 de mayo, mosqueros dentro de la campaña de control de la mosca de la fruta 2018 entre 70 agricultores del municipio, que presentaron su



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

solicitud, promovida a través de la concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente. Con esta iniciativa, el Consistorio continúa apoyando a los pequeños agricultores del municipio.

La campaña municipal del control de la plaga de la mosca de la fruta busca reducir la pérdida de producción y mantener la calidad de la fruta de los productores del municipio. A los 70 pequeños agricultores beneficiados, en todos los barrios con zonas agrícolas del municipio, se les distribuirán 1.020 mosqueros que repercutirán en más de 8.500 árboles, entre los que se incluyen mangos, cítricos, frutales de hueso y pepita, guayaberos, higueras y parras.

La entrega de los mosqueros se comenzará a realizar desde mañana miércoles, 16 de mayo, hasta este viernes, 18 de mayo, a los agricultores que previamente presentaron su solicitud. Los interesados en conocer cómo deben recoger sus mosqueros deben contactar con la concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente (calle San Antonio de Padua, 14 Mogán) o llamando al teléfono 928 15 88 00 extensión 1126.

La campaña se inició el pasado marzo con formaciones en los distintos barrios con zonas agrícolas para explicar y mejorar el rendimiento de los mosqueros e incidir en las medidas culturales que se pueden adoptar contra la plaga. Así, se realizaron charlas en la Cooperativa de Agricultores de Mogán, la Asociación 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

Vecinos de Veneguera, la Asociación de Vecinos Bentorey, en el barrio de El Horno, y en la Asociación de Vecinos de Barranquillo Andrés.

El concejal de Desarrollo Rural y Medio Ambiente de Mogán, Ernesto Hernández, destacó que “este el tercer año en el que el Ayuntamiento de Mogán toma iniciativas contra la plaga más importante que sufren los cultivos de la fruticultura en el municipio”. Hernández concluyó señalando que “se han invertido casi 2.000 euros para adquirir los mosqueros, que se subvencionan en un 75% a los agricultores que han presentado su solicitud”.

LAS VENTAS DE FRUTA Y VERDURA ECOLÓGICA CRECIERON UN 25% EN 2017

La compañía española HaciendasBIO, especializada en la producción de fruta y verdura ecológica, facturó 30 millones de euros al cierre de 2017



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 compañía española HaciendasBIO, especializada en la producción de fruta y verdura ecológica, y con cultivos en Canarias, facturó 30 millones de euros al cierre de 2017, lo que supone un incremento del 25 %.

En un comunicado, la firma ha explicado que su producción el pasado año aumentó un 5 %, hasta las 20.000 toneladas, y sus previsiones pasan por poder comercializar en el mercado más de 32.000 toneladas en 2018 "gracias a la puesta en marcha de una nueva planta industrial de manipulado y envasado hortofrutícola" que será inaugurada a finales de este mes de mayo.

De acuerdo con sus cifras, actualmente exporta el 90 % de su producción a un total de 17 países, con Alemania, Suiza, Dinamarca, Holanda y los países escandinavos como líderes.



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 satisfechos por los resultados obtenidos en 2017, ya que reflejan el crecimiento de la demanda de fruta y verdura ecológica en toda Europa", ha señalado su director general, Paco Casallo.

Desde HaciendasBIO han destacado que se incrementó el pasado ejercicio en un 33 % el número de contratos fijos (de 82 a 109) sobre una plantilla que durante los seis meses de temporada alta contó "con más de mil trabajadores".

La firma cuenta con 2.100 hectáreas de cultivos repartidas por 35 fincas localizadas en Andalucía, Canarias, Cataluña y Extremadura.

Como hitos de 2017, los responsables de la empresa han resaltado tanto la introducción del espárrago blanco en el mercado como el lanzamiento de la marca Biovivo, bajo la que se agrupan diferentes categorías de fruta y verdura ecológica dirigida específicamente a España y que ya genera 2 millones de euros de facturación.

EL DIGITAL DE CANARIAS

SE LEGALIZAN TRES NUEVAS EXPLOTACIONES GANADERAS POLÍTICA



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

Están ubicadas en Gran Canaria, Lanzarote y La Palma



El Consejo de Gobierno de Canarias ha aprobado los decretos para legalizar otras tres explotaciones ganaderas, por lo que la suma de este tipo de expedientes concluidos durante este año asciende a 18. Las instalaciones están ubicadas en los municipios de Valsequillo (Gran Canaria), Tinajo (Lanzarote) y Mazo (La Palma), gestionadas por dos ganaderos y una ganadera. Este tipo de expedientes son una de las prioridades de la consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas para aportar estabilidad y forman parte del compromiso adquirido con el sector. En 2018 se han culminado más de la mitad de todos los expedientes concluidos desde 2016, que son un total de 33.



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 trabajo realizado por las diferentes áreas implicadas en la tramitación y la entrada en vigor de la Ley del Suelo han permitido acelerar este tipo de trámites, que benefician siempre a explotaciones ganaderas anteriores a 1999 que quedaron al margen de la Ley con los sucesivos cambios normativos.

Las tareas administrativas están impulsadas desde la dirección general de Ganadería, en coordinación con otros departamentos autonómicos, y se están dedicando importantes recursos humanos y materiales. El procedimiento se ha ido normalizando y es ahora más ágil, tanto su tramitación como la comunicación permanente entre las tres direcciones generales que participan: Ganadería, Protección de la Naturaleza y Ordenación del Territorio.

La entrada en vigor de la Ley del Suelo ha permitido agilizar el procedimiento pues lo simplifica respecto a los usos permitidos y, además permite certificar (una equivalencia a licencia de actividad) un uso consolidado siempre que el planeamiento municipal lo permita. Así mismo, el gobierno estableció que estos expedientes se tramitasen mediante procedimiento simplificado en cuanto a evaluación ambiental y umbrales de censo.

Desde 2016 son un total de 33 las ya legalizadas y más de la mitad (18) se han legalizado este año. Por provincias, son 16 las que obtuvieron el título en la provincia oriental (9 en Gran Canaria, 3 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

Fuerteventura y 4 en Lanzarote) y 17 en la provincia occidental (14 en Tenerife y 3 en La Palma). En 2016 se legalizaron 5 explotaciones y en 2017 fueron 9.

EL APURON

LOS QUESOS DE LA PALMA LOGRAN SEIS MEDALLAS EN AGROCANARIAS 2018, QUE GANA EL GRANCANARIO CORTIJO DE CAIDERO



Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, de la Denominación de Origen Protegida Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía, de la isla de Gran Canaria, ha sido elegido "Mejor Queso 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 2018". Ha sido la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2018, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En esta edición participaron un total de 145 quesos de las Islas y se han concedido 24 medallas y cuatro distinciones especiales. Esta producción, que ya recibió este galardón en 2017, 2013 y 2011, es elaborada por Bene Ojeda y Cristóbal Moreno, uno de los pocos pastores trashumantes que mantienen viva esta tradición en el Archipiélago.

Fuerteventura es la isla con más premios, un total de nueve medallas, seguida de Gran Canaria, con siete galardones -cinco medallas y las distinciones de Mejor Queso de Canarias y Mejor Queso de Producción Limitada-, la Palma con seis, Lanzarote, que logró tres, y Tenerife que obtuvo dos – una medalla y la distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil-. El Hierro recibió un premio, la distinción de Mejor Imagen y Presentación.

La distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil fue para Granja Ara semicurado untado con pimentón de leche cruda, elaborado por Melquiades Ancor (Tenerife) y la de Mejor Queso de Producción Limitada se otorgó a Angelita curado untado con gofio de leche cruda de mezcla, elaborado por Carmelo Melían (Gran Canaria). Herreño curado de mezcla, elaborado por Sociedad Cooperativa Ganaderos de El Hierro obtuvo la distinción de Mejor Imagen y Presentación.



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 Grandes Oros recayeron en Maxorata tierno natural de leche de cabra y El Tofio viejo untado con pimentón de leche de cabra, ambos del Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Naranja curado natural de mezcla, elaborado por Ganarango (Gran Canaria); Las Cuevas artesano tierno ahumado de leche cruda de cabra, de Félix Alberto Gil (La Palma); La Gambuesa semicurado untado con pimentón elaborado con leche cruda (Fuerteventura); La Pared curado untado con pimentón de leche cruda (Fuerteventura); Tinache curado de leche cruda de cabra (Lanzarote); Cortijo de Caideros semicurado de leche cruda de oveja (Gran Canaria); y Flor de Las Nieves semicurado con cuajo vegetal de leche cruda de oveja, elaborado por Finca de Uga (Lanzarote).

Según explicó el director del ICCA, José Díaz-Florez, el certamen que se viene desarrollando desde 2002, tiene como objetivo promocionar los quesos de las Islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización. Éstos fueron evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de “cata ciega”. El Mejor Queso del Jurado infantil fue seleccionado por el Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Puerto del Rosario entre los semicurados de cabra que participaron en el certamen. Los medallas de Oro fueron para El Tofio semicurado untado en pimentón de leche de cabra, Maxorata



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

semicurado untado con pimentón, y El Tofio añejo curado con pimentón, los tres elaborados por Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Montesdeoca curado untado con gofio elaborado con leche de cabra (Tenerife); El Faro curado natural de cabra (Lanzarote); La Gambuesa tierno de leche cruda de cabra (Fuerteventura); Doña Victoria, tierno artesano ahumado de leche cruda, elaborado por Jose Manuel Abreu (La Palma); La Pared semicurado untado con pimentón de leche cruda de cabra (Fuerteventura); Victorino semicurado elaborado con leche cruda de cabra por Doris Paredes (La Palma); y Las Cuevas curado natural de leche cruda de oveja, de Félix Alberto Gil (La Palma)

Las Platas se concedieron a Queso Flor de Valsequillo semicurado de mezcla untado con pimentón, en sus modalidades con leche cruda y con leche pasteurizada (Gran Canaria); El Topito semicurado artesano ahumado de leche cruda elaborado por Nieves Saray Domínguez (La Palma); Las Cuevas semicurado natural de leche cruda de oveja, de Félix Alberto Gil (La Palma); y Angelita curado untado con gofio de leche cruda de mezcla, elaborado por Carmelo Melián (Gran Canaria).

Gran Canaria fue la isla que contó con mayor número de productos a concurso, concretamente 46, seguida de La Palma con 40, Fuerteventura con 27 y Tenerife con 21. Lanzarote presentó seis, La Gomera tres, y El Hierro dos. Por tipo de queso, los elaborados con leche



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

cruda semicurados de cabra fueron los que contaron con mayor número de muestras, un total de 26.



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

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

2308 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 4 de mayo de 2018, por la que se conceden las ayudas establecidas en la Acción I.2 "Ayuda para la comercialización fuera de Canarias de frutas, hortalizas, raíces y tubérculos alimenticios, flores y plantas vivas"; Subacción I.2.2 "Tomate" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2017.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2018/093/009.htm>
|

ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

2320 EXTRACTO de la Orden de 7 de mayo de 2018, por la que se convocan, para el ejercicio 2018, las subvenciones destinadas a la suscripción de seguros agrarios combinados, previstas en el Decreto 235/1998, de 18 de diciembre, que establece el régimen de subvenciones de la Administración de la Comunidad Autónoma de Canarias en materia de seguros agrarios combinados.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2018/093/021.htm>