



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

MIERCOLES, 16 DE MAYO DE 2018

LA PROVINCIA

CARRIZAL CELEBRA SUS FIESTAS DE SAN ISIDRO CON UN HOMENAJE A LA QUESERA MARÍA COLLADO

El programa de fiestas de Carrizal en honor a San Isidro Labrador, en la villa de Ingenio, continuarán mañana jueves 17 con la celebración, como novedad, del Día Mundial del Reciclaje-Endulza Tu Vida Reciclando, como una forma de tomar conciencia de los valores medioambientales para todas las edades.

Además, para el viernes se ofrecerá un concierto de Los 600, y el sábado, el Festival Infantil de la AFC Guayadeque, con degustación de quesos y vinos como antesala a la verbena con Tamarindos y los tradicionales fuegos.

El domingo arranca con feria de ganado, misa, procesión y pase de animales frente al santo y el homenaje popular a la vecina de la localidad, María Collado, que ha sido reconocida por las diferentes asociaciones vecinales de Carrizal por su trabajo



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

durante más de 40 años en el sector primario, sobre todo en la elaboración de queso. LA PROVINCIA

EL QUESO DEL CORTIJO DE CAIDEROS, ELEGIDO COMO EL MEJOR DE CANARIAS

Fuerteventura es la isla con más premios en esta edición, un total de nueve Ganadores del concurso de queso Agrocanarias 2018 en Fuerteventura



El queso del Cortijo de Caideros, elegido como el mejor de Canarias

Corteza exterior bastante fina, elástica y blanda, de color blanco-marfil apagado; formas con tendencia a torta; pasta de color crema, de consistencia muy blanda; textura muy cremosa; sabor ácido y amargo, muy aromático, de color amarillo-parduzco, de consistencia dura y al partirse produce un agradable olor, sabor amargo y sensación picante. Estas son las características del mejor queso de Canarias 2018 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

concurso Agrocanarias y es producido por Cristóbal Moreno Díaz con la marca Cortijo de Caideros, de la denominación de origen Queso Flor de Guía. Se ha impuesto a 145 productos que concurrieron en este certamen, donde se han concedido 24 medallas y cuatro distinciones especiales.

El citado producto, elaborado por Bene Ojeda y Cristóbal Moreno, uno de los pocos pastores trashumantes que mantienen viva esta tradición en el Archipiélago, es la segunda vez consecutiva que alcanza este galardón, al igual que en las ediciones de 2011 y 2013.

El Gobierno de Canarias dio a conocer ayer en Puerto del Rosario el fallo de los premios del concurso oficial de quesos Agrocanarias 2018, en un acto oficial celebrado en el hotel El Mirador, ubicado en la zona de Playa Blanca. El concurso se celebró hace semanas en la localidad turística de Corralejo donde los catadores debieron enfrentarse a la difícil tarea de otorgar las puntuaciones necesarias entre tantos productos de una excelencia extraordinaria.

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



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

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.

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).



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

Calidad y diversidad

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.

Estos 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 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 José Manuel Abreu (La Palma); La Pared semicurado untado con pimentón de leche cruda de cabra (Fuerteventura);



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

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, con 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.

El gerente del Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, Alfredo Alberto, que cosechó cinco premios, dos gran medallas de oro y tres medallas de plata, mostró su satisfacción por el éxito alcanzado. "Es un reto a seguir en esta línea y en el mismo camino que hasta ahora. Estos premios nos marcan el compromiso de continuar



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

ofreciendo a nuestros clientes la calidad de nuestros quesos amparados bajo la denominación de origen de queso majorero", destacó.

Con la sencillez que respira, Alberto quiso hacer extensible estos premios a sus trabajadores "que se esfuerzan al máximo por lograr un producto de calidad" y también a sus clientes "que contribuyen a consolidar nuestros quesos en el mercado".

El gerente del Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, que atesora infinidad de premios nacionales e internacionales, aboga por que desde las administraciones públicas "se facilite la incorporación de los jóvenes al sector ganaderos y se acabe con tanta burocracia".

DIARIO DE AVISOS

LA REVISTA 'FORBES' SE RINDE A LOS "EXTRAÑOS" VIÑEDOS Y "ELEGANTES" VINOS CANARIOS

Un periodista de esta prestigiosa publicación estadounidense ha visitado recientemente Tenerife y Lanzarote y, a juzgar por su artículo, ha quedado encantado con los caldos isleños



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



Viñedos en Vilaflor, Tenerife. DA

La prestigiosa revista estadounidense Forbes, especializada en noticias del ámbito económico, ha puesto sus ojos en las Islas Canarias. Más concretamente, en Tenerife y en Lanzarote. Y más concretamente aún, en sus vinos.

El periodista Tom Mullen, especializado en gastronomía, cultura y estilos de vida, ha viajado recientemente a estas dos islas y como, resultado de su periplo por los paisajes canarios, ha escrito un reportaje para Forbes. Bajo el título Why The Vines And Wines Of The Canary



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

Islands Will Twist Your Head With Surprise (que podría traducirse como “Por qué las viñas y los vinos de las islas Canarias te sorprenderán”), Mullen comienza explicando las condiciones climatológicas y orográficas que conceden a estas islas sus particulares microclimas y, de ahí, su gran variedad de paisajes. Son esos paisajes volcánicos los que, cuenta Mullen, confieren a las Canarias unos frutos de la vid tan peculiares.

“Pasaron años antes de que los agricultores se dieran cuenta de que la ceniza era una bendición para los viñedos en la árida Lanzarote. Su recubrimiento sobre la tierra retiene la humedad, protege los suelos enterrados de la erosión, inhibe la evaporación y atrapa la entrada solar antes de volver a irradiarla como calor a la vegetación adyacente”, explica.

“Los lugareños cavaron a través de este picón unos pocos metros para encontrar el suelo original. Luego plantaron vides y construyeron muros semicirculares (construidos con abundante roca de basalto) para proteger a los retoños de los vientos dominantes. Cavaron estos agujeros durante siglos, estableciendo los viñedos extrañamente negros y hermosos de Lanzarote. Parcialmente anilladas por paredes de piedra con forma de almendra en suelos oscuros como el alquitrán, estas matrices de vid parecen inquietantemente hermosas”, describe.



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 ISLAS DE LOS VIÑEDOS “EXTRAÑOS”

El periodista explica que su viaje a Canarias fue en abril, y que en él pudo visitar “viñedos extraños y hermosos antes de probar añadas inusualmente elegantes” en ambas islas.

Respecto a Tenerife, Mullen narra que “durante los siglos pasados, los lugareños (...) establecieron su propia presencia vitícola mediante la creación de un sistema de vides trenzadas horizontales, cada una conocida como ‘el cordón trenzado’”. El periodista continúa describiendo las condiciones únicas de los paisajes isleños, asegurando que “aunque estos viñedos se parecen a escenas de una secuela de Dune o de algún paisaje de Tolkien, también producen frutas únicas debido a la historia y al clima”.

Mullen explica la presencia en las islas de vides desaparecidas hace tiempo en el continente europeo, como los blancos Gual y Marmajuelo y los rojos Listán Negro y Vijariego Negro.



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 periodista describe a continuación cómo son los vinos canarios, unos caldos que ya fueron muy conocidos y exportados a Estados Unidos y Reino Unido desde el siglo XV, explica. “Los blancos predominan en Canarias y a menudo son opulentos, a veces con una precisión cítrica. Los rojos a menudo tienen un peso borgoñón de pimienta y una oscuridad compleja: cuero, moca, fruta negra, caramelo e incluso diésel. Algunos rojos te abren los ojos por su hermoso poder ahumado”, describe.

Después de su visita a ambas islas, de probar distintas variedades y de visitar viñedos tinerfeños, Mullen concluye: “Cuando se considera las pocas vides plantadas, las dificultades de excavar en las cenizas o tejer viñedos para establecer las plantaciones, estas añadas, compradas localmente, son generalmente una ganga”.



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



Viñedos en Lanzarote. / EP

CANARIAS 7

EL GOBIERNO VETA A PROQUENOR LA GESTIÓN DE LA DOP QUESO DE FLOR DE GUÍA

La asociación en la que están las únicas 5 queserías inscritas ve denegada su propuesta para coger las riendas de la etiqueta que ayudó a crear. La resolución del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria le insta a que todos sus socios se registren y vendan sólo «producto certificado». Jesús Quesada Juan Carlos Alonso



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 Gobierno regional ha denegado a la Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste (Proquenor) su reconocimiento como órgano de gestión de la Denominación de Origen Protegida (DOP) del único queso de Canarias elaborado con cuajo vegetal al concluir que no dispone de capacidad técnica ni económica y que no es necesario tal órgano en una DOP con solo cinco operadores.

La resolución del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) señala que, en lugar de un órgano de gestión, lo que precisan las queserías de la DOP Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía es «más bien una organización por parte de las administraciones competentes que proporcione asesoramiento técnico».

La resolución hace suyo el informe técnico y económico interno sobre la petición de Proquenor, que mantiene que «sería conveniente y supondría una mejora en la valorización del producto» que todos los operadores de Proquenor estuvieran en la DOP y «comercializaran producto certificado». De esta forma, sostiene, «conseguirían dar valor añadido a su producto, tendría sentido un órgano de gestión y se disiparía cualquier duda acerca de los fondos públicos que pudieran destinarse a la DOP».

El ICCA lamenta que en la documentación remitida por Proquenor no consta la totalidad de asociados y critica



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 falta de información económica sobre los últimos ejercicios. «La documentación que se aporta refleja una deficiente estructura y capacidad para llevar a cabo una buena gestión», apunta.

Proquenor, que estudia presentar un recurso de reposición contra la resolución, solicitó su reconocimiento como órgano de gestión de la DOP, que ayudó a crear y está en vigor desde 2010, para relanzar una etiqueta de calidad que ahora solo conservan 5 de las 11 queserías que llegaron a tenerla y de las 23 asociadas en Gáldar, Guía y Moya.

Miguel Hidalgo, consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, defendió que la gestión de la DOP por Proquenor «otorgaría a las queserías inscritas más herramientas para defender mejor su producto, mejorar su imagen» y evitar la picaresca que se produce en las etiquetas de estos quesos del noroeste.

CANARIAS AHORA

NC CIERRA CON MADRID QUE EL PLÁTANO TENGA UNA AYUDA ANUAL AL TRANSPORTE DE 10 MILLONES, APLICABLE DESDE ENERO DE 2017

El partido de Román Rodríguez da por hecho que ese será el nivel de la compensación, que se recibe 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

primera vez; los otros productos agrarios locales mantienen el apoyo del 100%, estos con cálculo desde enero de 2016

Los plataneros entran en el sistema de compensación con ficha propia de 10 millones; en vez de los 15 millones que se llegaron a plantear, ahora solo habrá cinco más que los incluidos en el proyecto de Ley de Presupuestos

El apoyo al plátano representa el 42% de los 24 millones anuales que tiene medido el sector como coste susceptible de recibir tal ayuda; el resto de artículos, tomate, flores, aguacates..., se mantienen en el 100%, umbral de 2017



Empaquetado de plátanos 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

Hay nuevas e importantes noticias sobre el sistema estatal de apoyo al transporte de mercancías entre las islas y Península y a la inversa. Nueva Canarias (NC) ha difundido este martes el acuerdo que ha cerrado con el Gobierno central en relación con tan relevante cuestión, un pacto político que solo se consolidará tras la aprobación de los Presupuestos estatales del ejercicio 2018.

Tal y como ha informado el partido nacionalista de izquierdas que preside Román Rodríguez, el plátano isleño se beneficiará por primera vez de la ayuda al transporte de mercancías, lo que hará con carácter retroactivo a 1 de enero de 2017. Ello implica que los 10 millones anuales que recibirá el plátano en 2018, según lo pactado por NC, el Gobierno de Mariano Rajoy y, por lo tanto, el PP, servirán para sufragar los costes al transporte del año anterior.

Los 10 millones que al final llegarán al plátano como partida propia, al margen de la que alimenta a los otros productos agrarios locales también beneficiarios de esta compensación (al 100%), significan cinco millones más que los recogidos en el proyecto de Ley de Presupuestos estatales para 2018 y cinco menos que los incluidos en la enmienda inicial presentada por NC.

Este acuerdo, sellado el lunes, implica, por tanto, bajar hasta los 10 millones de euros por año y se incluye en una enmienda transaccional, como el resto 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

cuestiones. Todas se esperan aprobar en Comisión de Presupuestos estos días, pues así no tendrán que ser votadas en el pleno.

Además, esos 10 millones anuales significarán para este sector agrícola poder compensar hasta el 42% del coste del transporte anual que se considera subvencionable. Si la aportación se calculara atendiendo al coste total del transporte del plátano por año, según lo medido por el sector, el porcentaje de apoyo se queda en el 28,6%. Para unas exportaciones de esta fruta en 400.000.000 kilos al año, la ayuda global fijada supone 0,025 euros por kilo enviado desde las islas a la Península.

La aplicación de este nuevo apoyo público del Estado para el plátano quedará pendiente de su notificación como ayuda de Estado a la Comisión Europea, algo que los negociadores esperan que se acepte sin problema. Eso sí, el proceso administrativo de convalidación comunitaria demorará los pagos.

Aparte de ese logro, que conduce a que el plátano reciba una compensación al transporte, lo que es una vieja aspiración de la patronal agraria Asprocan, NC comunicó este mismo martes que el resto de productos agrícolas e industriales canarios mantienen el nivel de apoyo del 100% en la ayuda al transporte de mercancías, en estos casos con aplicación desde el 1 de enero de 2016.



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 acuerdo de seguir pagando el 100% de los costes subvencionables a los productos agrarios no plataneros y a los industriales canarios (tanto con Península como entre las islas) desde el 1 de enero de 2016 será posible gracias a la consideración de esos gastos como créditos ampliables (igual que con el descuento por residente canario en los billetes).

De todas maneras, se prevé que esas partidas presupuestarias terminen creciendo lo siguiente respecto a lo fijado en el proyecto de Ley de Presupuestos para 2018: la ficha para los productos agrarios diferentes del plátano, los ahora incluidos en el Anexo I, pasaría de 23,5 millones a 33,5 (más 10), más o menos, mientras que la de los industriales se elevaría de 33,5 a 47,5 (más 14).

Aparte de estas cuestiones, el pacto incluye el carácter indefinido de todas estas medidas y su inclusión en la futura Ley de REF, la de bases económicas actualmente en trámite en las Cortes. Además, la ayuda al agua alumbrada o elevada con destino al riego, incluyendo la desalada, se mantiene con una cuantía superior, pues pasa de seis millones en 2017 a ocho este año.

También hay que destacar que el Gobierno central ha aceptado que las ayudas al transporte de mercancías para los productos agrarios sean compatibles con 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

acceso a las líneas de comercio exterior de estos mismos productos recogidas en el programa Posei.

El nuevo Presupuesto estatal se prevé aprobar a finales de este mes de mayo y se pretende que esté vigente a partir del 1 de junio del año en curso. Justo el día después de su publicación en el BOC, será de aplicación, que es lo que ocurrirá con el descuento del 75% en los billetes de avión y de barco entre las islas y la Península.

UNA MAYOR INTENSIDAD AROMÁTICA, ESPECIAL CARACTERÍSTICA DE LOS VINOS DE LA COSECHA 2017 EN GRAN CANARIA

El Cabildo celebró el Descorche de Vinos de la última vendimia con la participación de 24 bodegas

El vitivinicultor Santiago Robaina, de la marca Plaza Perdida, protagonista del homenaje anual



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



Una mayor intensidad aromática, especial característica de los vinos de la cosecha 2017 de Gran Canaria

El Descorche de Vinos de Gran Canaria acogió este lunes la presentación de la producción de 24 bodegas tras una vendimia caracterizada por una mayor concentración de aromas debido a un invierno que permitió recoger más uvas y un verano largo y cálido que propició la concentración de azúcares y, finalmente, un producto con sabores más intenso.

Por estos sabores que deleitaron al público, y porque este año se recogieron 160.000 kilos de uvas más, el acto se convirtió, aún más, en la fiesta anual del vino no solo para presentar en sociedad la cosecha, degustar el exquisito resultado, sino para brindar un emotivo homenaje al vitivinicultor Santiago Robaina León, conocido como Marcelo, de la marca Plaza



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

Perdida de Bandama, a quien el presidente del Cabildo, Antonio Morales, reconoció su aportación al sector tras tantos años de dedicación.

El Descorche de Vinos , prosiguió, se ha convertido en un importante día para el sector porque permite dar a conocer el fruto del trabajo de los hombres y mujeres que aman a su tierra y que luchan para mantener una tradición centenaria que estuvo en peligro de desaparecer, pero que gracias a su empeño está volviendo a la buena senda. Un sector que con su dedicación, y sobre todo su ilusión, no solo genera economía, sino que mantiene el paisaje y los valores del mundo rural.

Es un vino para sentirse orgulloso, con una variedad “extraordinaria” y una enorme calidad que lo convierte en cada vez más competitivo, sostuvo el presidente, que recordó que junto a otros productos locales ha sido protagonista del programa Gran Canaria Me Gusta que ha acudido a citas como Madrid Fusión, Alimentaria y el Salón Gourmets de Madrid.

Y para corroborar que el vino grancanario tiene personalidad propia, Morales junto al viceconsejero regional del Sector Primario, Abel Morales, el consejero insular de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, y el presidente de la Denominación de Origen de Gran Canaria , Luis López, descorcharon una botella de tinto y otra de blanco para inaugurar la nueva añada.



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

Bodegueros, hoteleros, distribuidores, restauradores y público pudieron degustar la particularidad de los sabores de este año en los vinos, caracterizados además por la variedad, ya que la climatología tuvo distintos comportamientos por municipios de Gran Canaria, de por sí con microclimas que hacen que la Denominación de Origen de Gran Canaria tenga un amplio abanico de sensaciones para los paladares.

La ilusión de los productores se pudo palpar en la degustación, mientras el representante de los Berrazales explicaba que usan barriles de roble francés y que cada año vacían la mitad para volverlo a colmar con la cosecha de la última vendimia, y soñó con el producto de esa barrica en 20 años, o mientras al servir Frontón de Oro, sus responsables explicaban que ya venden en 21 estados de Estados Unidos.

De ahí la importancia de esta cita, ya que si importante es producir, esencial para el sector es comercializar, y durante la velada los representantes de comercializadoras y distribuidoras ya pudieron empezar a elegir qué vinos se llevarán a las mesas de sus restaurantes, a sus estanterías o a los actos que organizarán este año, en lo que lo bien visto ya es ofrecer vinos de la tierra.

Y es que las condiciones climatológicas de 2017 obligaron a adelantar la vendimia, pero a la vez



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

protegeron 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, sorprender a los asistentes al evento en el Patio del Cabildo.



Acto celebrado en el Cabildo de Gran Canaria

Música, certificados y el homenaje a Santiago Robaina

Con Derque Martín en el timple y Abel Díaz en el piano, se entregaron las primeras certificaciones de calidad, ya implantadas en cuatro bodegas grancanarias: Berrazales, Bentayga, Frontón de Oro y Las Tirajanas, aunque sin duda el momento más emotivo fue el homenaje a Marcelo Robaina



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 Cabildo quiso agradecer el esfuerzo de Robaina por mantener el patrimonio vitivinícola de Gran Canaria durante sus más de 40 años de dedicación. “Un hombre bueno, noble y comprometido con el sector”, destacó Hidalgo.

Nieto e hijos de viticultores, desde pequeño ya respiraba el aire del picón del Volcán de Bandama y se le enrojecían los ojos con el azufre de las viñas, y a sus 81 años es todo un referente que trabajó los primeros años en un lagar de prensa romana con más de 200 años de antigüedad. Llegado el momento, no dudó en modernizar las instalaciones y mejorar su centenario viñedo de listán negro hasta lograr un producto que le ha valido reconocimientos insulares, regionales y nacionales.

Robaina fue además uno de los fundadores de la Asociación de Viticultores de Monte Lentiscal en 1994 y vocal de la Denominación de Origen de Monte Lentiscal, germen de la Denominación de Origen de Gran Canaria . En su finca de 50.000 metros cuadrados situada en Los Hoyos transforma cada año 30.000 kilos de uva en vino , en su mayor parte tinto, tras una trayectoria no exenta de dificultades, pero también impregnada de momentos gratificantes.

El emotivo reconocimiento dio paso a la degustación de los sabores logrados no solo por Plaza Perdida, lo Berrazales o Frontón de Oro, también por La Vica,



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

Higuera Mayor, Señorío de Agüimes, Bentayga, Lava y Las Tirajanas.

No faltaron La Montaña, Mogarén, Tunte, Rincón del Güiniguada, Finca el Troncón, Losoyos, Peña Rajada, La Caldera, Señorío de Cabrera, Más Vino para Hablar, El Troncón, Cuenca de Camareta, Hinojo, El Capón y Eidan.

235 hectáreas y 71 bodegas

La Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria está compuesta por 71 bodegas, de las que 46 son embotelladoras, además hay 310 viticultores inscritos y 235 hectáreas. Santa Brígida, con 54 hectáreas y Las Palmas de Gran Canaria, con 50, son los dos municipios con más superficie cultivada, aunque hay plantaciones de vides en todos.

Pese a ser el tercer municipio en hectáreas cultivadas, San Mateo fue el año pasado el que más kilos cosechó, 146.000, seguido por Santa Brígida, con 86.000 y San Bartolomé de Tirajana, con 74.000.

Aún queda mucho año por delante, pero las abundantes lluvias de los primeros meses de 2018 presagian que la próxima cosecha será abundante. Solo queda esperar que la primavera haga acto de presencia y conocer las características que tendrá el próximo verano para 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

definan el sabor de las uvas y por ende, los aromas de los vinos del Descorche de 2019.

VALSEQUILLO PEDIRÁ QUE LA IMPORTACIÓN DE FRESAS SE GRAVE CON EL AIEM

El Ayuntamiento sostiene que la competencia que ofrece la fresa de fuera no se debe a que sea de mejor calidad, sino a que es más barata



Fresas en la finca La Palma en Valsequillo

El Ayuntamiento de Valsequillo apoyará al sector agrícola de su municipio para lograr que las fresas, un cultivo que se ha extendido en esta zona de Gran Canaria, se incluyan en el Arbitrio sobre las



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

Importaciones y Entregas de Mercancías en las Islas Canarias (AIEM).

El objetivo de los productores locales es competir en igualdad de precio con la fresa de importación, señala el Ayuntamiento en un comunicado en el que informa de que el alcalde de Valsequillo, Francisco Atta, y el edil de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local, Eduardo Déniz, han mantenido una reunión con la Asociación FresCanarias y los freseros de la localidad.

En esta reunión, el alcalde ha expuesto el proceso que se están llevando a cabo desde la institución local para apoyar al sector en su solicitud de inclusión de la fresa en el AIEM.

Según la nota, a Canarias llegan los excedentes de la Península y de otros países a precio de coste, una situación con la que la fresa de Gran Canaria no puede competir, a pesar de contar con la ventaja de ser un producto del denominado kilómetro cero.

El Ayuntamiento sostiene que la competencia que ofrece la fresa de fuera a la de Canarias no se debe a que sea de mejor calidad, sino a que es más barata, en torno a un euro por kilo en la Península, frente a los más de dos euros que cuesta producir la fresa de Valsequillo.



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 Consistorio está recopilando los datos necesarios para conocer la producción de fresa en las Islas y la cantidad de kilos que se importan a Canarias anualmente, con el fin de poder argumentar la necesidad de establecer un gravamen a las entradas.

EL GRANCANARIO CORTIJO DE CAIDERO DE CUAJO VEGETAL, ELEGIDO MEJOR QUESO DE LAS ISLAS EN EL CONCURSO DE 2018

Fuerteventura fue la isla con más premios, con nueve medallas, seguida de Gran Canaria, con siete galardones; La Palma tuvo seis, Lanzarote tres, Tenerife dos y El Hierro un premio y la distinción de Mejor Imagen y Presentación



El queso con la distinción más alta, de la DOP Queso Flor de Guía, en la isla 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

Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, de la denominación de origen protegida (DOP) 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. Esta 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. Esa 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, con 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 tiene seis; Lanzarote logró tres, y Tenerife obtuvo dos - una medalla y la distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil-. El Hierro recibió un premio y 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

La distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil fue para Granja Ara semicurado untado con pimentón de leche cruda, elaborado por Melquiades Añor (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 Melián (Gran Canaria). Herreño curado de mezcla, elaborado por Sociedad Cooperativa de 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).



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.

Momento en que se da a conocer el ganador absoluto

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 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.



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 de leche cruda y 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



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 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.

Puede consultarse el listado de premiados por categorías en

<http://www.gobiernodecanarias.org/noticias/agpa>.

EL GOBIERNO DE CANARIAS ABONA 7,39 MILLONES DEL POSEI ADICIONAL DE 2016 AL SECTOR AGRARIO

Esta cuantía está destinada a distintas líneas como la comercialización local de frutas y hortalizas y de papa de mesa, el cultivo de vid y producción de vinos con DOP, al tomate de exportación, y a los productores de leche de vaca, caprino y ovino, entre otras.

El cultivo en bancales recibe compensaciones públicas a través de esa herramienta



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 vid en bancales.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha resuelto la convocatoria de varias líneas de ayuda a la producción vegetal y animal local del Posei (Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias) adicional de la campaña 2016, que suponen un total de 7,39 millones de euros, se informa en una nota de prensa del citado departamento regional.

Según ha explicado el viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, estos fondos del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias que ya han sido abonados en su totalidad, están destinados a apoyar la comercialización local de frutas y hortalizas, al mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos canarios con Denominación 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

Origen Protegida (DOP), a la comercialización de papa de mesa, a los productores de tomate de exportación, a la transformación y embotellado de vinos con DOP y a la mejora de la competitividad en la comercialización exterior de dichos vinos.

En materia ganadera se destinan al productor de leche de vaca, de leche de caprino-ovino, a la producción de pollos de engorde en Canarias, para la producción de miel de calidad procedente de la raza autóctona de Abeja Negra y a la producción local de huevos gallina.

Cabe recordar, se apunta en la nota, que las fichas correspondientes al Posei adicional de 2012, 2013, 2014 y 2015 ya fueron abonadas y también ha sido convocada ya la de 2011.

En la nota se señala que “uno de los objetivos del equipo de Gobierno de esta Consejería desde el principio de legislatura era poner al día el retraso en el pago del Posei adicional y lograr el compromiso del Gobierno de España para recuperar la ficha financiera en los Presupuestos del Estado del 100% de dicha cuantía adicional, que vendrá reflejada en los Presupuestos Generales del Estado de 2018 y siguientes, lo que se traduce en que los agricultores y ganaderos podrán contar con estos fondos comprometidos, fundamentales para equilibrar sus cuentas de resultados y hacer rentables muchas de estas explotaciones y empresas agrarias”.



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 ALDEA REPARTE 1.000 KILOS DE TOMATE Y COCINA 500

Un programa muy completo con concursos de dulce tomate y fotografía; elaboración de platos en directo; degustaciones; visitas guiadas a una plantación; un documental; homenajes a agricultores



El Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás organiza la mañana del sábado 19 de mayo, la II Feria del Tomate. Regresa con esta fruta como producto estrella, se regalará y cocinará, se degustará, se mostrará su producción antiguamente y en la actualidad y se premiarán los mejores dulces de tomate y fotografías.

La gran novedad de esta convocatoria es un concurso para elegir 'El Mejor Dulce de Tomate', elaborado 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

no profesionales. Este aperitivo o guarnición es muy popular en el municipio. En muchos hogares se elabora de manera artesanal durante todo el año.

Las personas interesadas pueden inscribirse y entregar su dulce hasta el 17 de mayo en la sede de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local, en horario de mañana. El sábado, 19 de mayo, un jurado desvelará los tres mejores dulces de tomate.

Este no es el único concurso que se convoca con motivo de este evento, que por segundo año consecutivo pretende mostrar los diferentes usos que tiene este fruto en la gastronomía. Se convoca también un certamen de fotografía, con el tomate como tema principal. Las personas interesadas deberán entregar sus imágenes e inscribirse también antes del 17 de este mes, en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local, en horario de mañana.

Ambos concursos tienen importantes premios, 100, 75 y 50 euros para los tres mejores en cada uno de los concursos. Las personas interesadas en participar, pueden consultar las bases en el Facebook Ayuntamiento de La Aldea De San Nicolás.

1.500 KILOS DE TOMATE

Esta feria se enmarca en las numerosas acciones que se vienen realizando para proyectar la imagen del



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, potenciando la marca La Aldea a través de la muestra de sus valores gastronómicos, naturales y de ocio. En este marco, la II Feria del Tomate se completa con una serie de actividades, además del veredicto de los jurados de ambos concursos.

En colaboración con el Ciclo de Dirección de Cocina del IES Felo Monzon Grau Bassas de Las Palmas de Gran Canaria, se elaborarán en directo hasta seis recetas con el tomate como base, que los alumnos de los PFAE de Hostelería distribuirán entre los asistentes para su degustación de manera gratuita. El grupo de alumnos y sus profesores trabajarán con unos 500 kilos de tomate donados por la cooperativa Coagrisán.

Esta empresa dona otros 1.000 kilos que se distribuirán gratuitamente, en pequeñas bolsas, entre todas las personas que asistan.

Los show cooking se complementarán con una visita guiada a una explotación agrícola del municipio, que partirá desde la calle Matías Vega, en el Casco, sobre las 9.00 horas. El trayecto hasta la explotación se realizará en guagua. Inscripción gratuita en el teléfono 928 89 06 91.

El viernes 18, en el Centro de Mayores a partir de las 20:00 horas se proyectará el documental 'El largo viaje del tomate canario', de la Fedex y la cooperativa



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

Coagrisán homenajeará a dos de sus cooperados, en reconocimiento a su trayectoria.

RTVC

EL QUESO CORTIJO DE CAIDEROS DE CUAJO VEGETAL, MEJOR QUESO DE CANARIAS 2018

El premiado pertenece a la Denominación de Origen Protegida Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

El queso 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 Gran Canaria, ha sido elegido "Mejor Queso de Canarias 2018" en el Concurso Oficial Agrocanarias 2018.

En esta edición del certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) participaron un total de 145 quesos de las Islas y se han concedido 24 medallas y cuatro distinciones especiales.

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



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

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.

EL APURON

EL GOBIERNO DE CANARIAS ABONA 7,39 MILLONES DEL POSEI ADICIONAL DE 2016



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha resuelto la convocatoria de varias líneas de ayuda a la producción vegetal y animal



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

local del POSEI adicional de la campaña 2016, que suponen un total de 7,39 millones de euros.

Según ha explicado el viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, estos fondos del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias que ya han sido abonados en su totalidad, están destinados a apoyar la comercialización local de frutas y hortalizas, al mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos canarios con Denominación de Origen Protegida (DOP), a la comercialización de papa de mesa, a los productores de tomate de exportación, a la transformación y embotellado de vinos con DOP y a la mejora de la competitividad en la comercialización exterior de dichos vinos.

En materia ganadera se destinan al productor de leche de vaca, de leche de caprino-ovino, a la producción de pollos de engorde en Canarias, para la producción de miel de calidad procedente de la raza autóctona de Abeja Negra y a la producción local de huevos gallina.

Cabe recordar que las fichas correspondientes al POSEI adicional de 2012, 2013, 2014 y 2015 ya fueron abonadas y también ha sido convocada ya la de 2011.

Uno de los objetivos del equipo de gobierno de esta Consejería desde el principio de legislatura era poner al día el retraso en el pago del POSEI adicional y lograr el compromiso del Gobierno de España para recuperar la ficha financiera en los Presupuestos del Estado del 100% de dicha cuantía adicional, que vendrá reflejada



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 Presupuestos Generales del Estado de 2018 y siguientes, lo que se traduce en que los agricultores y ganaderos podrán contar con estos fondos comprometidos, “fundamentales para equilibrar sus cuentas de resultados y hacer rentables muchas de estas explotaciones y empresas agrarias”.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

<http://www.bopsantacruzdetenerife.org/2018/05/059/>

Administración Local

Cabildo Insular de Tenerife

1. Bases reguladoras del programa Agrojovent para la incorporación de jóvenes emprendedores al sector agrícola y ganadero de la isla de Tenerife.

Cabildo Insular de La Palma

- Bases reguladoras de concesión de subvenciones para la puesta en marcha de proyectos empresariales en la Isla de La Palma
- Bases reguladoras de las subvenciones para el fomento de la contratación laboral en la Isla de La Palma



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

- Bases reguladoras de las subvenciones para el fomento a la contratación laboral indefinida de titulados

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

<http://www.boplaspalmas.net/nbop2/>

ADMINISTRACIÓN LOCAL

EXCMO. CABILDO INSULAR DE FUERTEVENTURA

- Aprobación inicial de las bases para la concesión de subvenciones a los sectores agrícola, ganadero y pesquero
- Aprobación definitiva de las ordenanzas específicas contenidas en el plan estratégico de subvenciones para el ahorro energético y fomento de las energías renovables en la isla de Fuerteventura (anualidades 2018 – 2020)