



NOTICIAS

Miércoles, 15 de mayo de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”



PORTADA

PRACTICA IDIOMAS MIENTRAS DISFRUTAS DE LA GASTRONOMÍA LOCAL: LA LAGUNA ORGANIZA RUTAS GUIADAS A BODEGAS Y PRODUCTORES PARA PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS KM 0

Se trata de la principal novedad de la 4ª edición de la campaña 'Walk and Talk', diseñada para conocer el municipio mientras se practican idiomas / Estefanía Díaz señala que hay "un total de 15 rutas sobre gastronomía, patrimonio y naturaleza para disfrute de residentes y visitantes"



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



El Ayuntamiento de La Laguna, a través de la Concejalía de Turismo, ha presentado la 4ª edición de 'Walk and Talk', campaña de rutas guiadas para disfrutar del municipio mientras se practican idiomas. La concejala de Turismo, Estefanía Díaz, adelantó el programa y calendario de rutas previsto en esta nueva edición que este año, resaltó, incorpora por primera vez una 'Taste Edition', con varias rutas basadas en temática gastronómica y visitas a productores locales y bodegas para promocionar el producto km 0, como novedad principal.

La 'Taste Edition' introduce en la programación un total de seis rutas organizadas específicamente para impulsar la gastronomía local. Junto a las visitas previstas a producciones locales, las actividades se verán enriquecidas también con la degustación de productos propios y típicos del municipio.

La presentación de la campaña contó también con la participación de Javier González, gerente de la empresa Tivity, encargada de la organización y preparación de las rutas que ha sido distinguida recientemente con la Carta por la Sostenibilidad de Actividades en la Naturaleza de Turismo de Tenerife.

En esta ocasión la campaña se compone de un total de 15 rutas, distribuidas entre los meses de mayo y noviembre, "para practicar

idiomas y compartir nuestra cultura, patrimonio y riqueza natural, así como disfrutar de la gastronomía local”, señaló Díaz.

Cada ruta ha sido diseñada como un intercambio de idiomas y de experiencias, con actividades y juegos programados para los participantes “para propiciar un espacio de convivencia entre personas de diferentes orígenes y lenguas, mientras se fomenta además la sensibilización ambiental y cultural poniendo en valor la importancia de su conservación”, explicó.



PROGRAMA 2024

CALENDARIO:

-  [1] 12 MAY - **A NATURAL WONDER.** Anaga
-   [2] 17 MAY - **WORLD HERITAGE GEM.** La Laguna **TASTE EDITION!**
-   [3] 2 JUN - **THE OLD PATH.** La Laguna > Tegueste
-    [4] 16 JUN - **TIME TRAVEL ADVENTURE.** Bajamar **TASTE EDITION!**
-   [5] 21 JUL - **THE SHORES OF THE COMISC OCEAN.** Punta del Hidalgo
-    [6] 2 AUG - **STARS, CONSTELLATIONS AND MYHTS.** Tegueste > M. de Tejina
-  [7] 17 AUG - **OCEAN EXPLORATION.** Bajamar
-   [8] 31 AUG - **THE GUANCHE TASTE OF ANAGA.** Anaga **TASTE EDITION!**
-   [9] 12 SEPT - **MYSTERIES AND LEGENDS OF LA LAGUNA.** La Laguna
-    [10] 27 SEPT - **INTERNATIONAL TOURISM DAY.** La Laguna **TASTE EDITION!**
-    [11] 6 OCT - **SPECTACULAR OCEAN VIEWS.** Tegueste > Mesa de Tejina
-  [12] 19 OCT - **THE EARTH WALK.** Punta del Hidalgo
-    [13] 25 OCT - **THE HIDDEN TREASURE.** La Laguna **TASTE EDITION!**
-  [14] 8 NOV - **TALES OF LAND AND SEA.** Bajamar
-    [15] 16 NOV - **ANCIENT MOUNTAINS & WINE.** Anaga **TASTE EDITION!**

TASTE EDITION! Incluirán productos y posibles visitas a productores locales.



Una oferta diversa apoyada en la riqueza natural y multicultural de la que goza La Laguna, "siempre bajo la orientación y estrecha supervisión de técnicos profesionales para convertir cada ruta en una experiencia enriquecedora de ocio y aprendizaje, de manera segura y sostenible", indicó.

"Esta oferta se enmarca en la línea estratégica en la que se está trabajando para continuar fortaleciendo la imagen del municipio de La Laguna como un destino responsable, de calidad, seguro y sostenible, poniendo en valor la rica oferta y atractivos que ofrece a residentes y visitantes", añadió.

Los recorridos previstos por diferentes lugares del municipio tendrán una duración aproximada de tres horas, dependiendo del itinerario. Se trata de trayectos de nivel bajo y medio, con el fin de facilitar la participación de todo tipo de público, además incluirán actividades de networking, juegos y dinámicas en español y en inglés, detalló, por su parte, Javier González, gerente de Tivity.

González destacó que los puntos de encuentro y horarios de las actividades se establecerán de acuerdo a la red de transporte público del municipio con la intención de promover esta alternativa de movilidad sostenible, "siendo uno de los objetivos poner en valor las prácticas sostenibles para preservar el medio ambiente, mientras se comparten las costumbres y tradiciones propias del lugar que se visita".

La agenda con los días señalados para inscribirse ha comenzado ya a promocionarse en las redes de Turismo La Laguna, para garantizar 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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

máxima difusión. Para más información e inscripciones se puede visitar la siguiente página: <https://tivity.es/actividades-ayuntamiento-de-la-laguna/> o directamente en la página <http://tivitycanarias.com/es>.

Enlace al video de la noticia: <https://www.eldia.es/la-laguna/2024/05/14/practica-idiomas-disfrutas-gastronomia-local-102378372.html>.

LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA AUMENTA UN 28% Y EL GOBIERNO YA HABLA DE UNA BAJADA DE PRECIOS TRAS EL VERANO

Supone un incremento del 11 por ciento respecto a las estimaciones iniciales



Las lluvias han obrado su cometido. La actual cosecha de aceite de oliva, que previsiblemente terminará dentro de unas semanas, ha registrado hasta abril un crecimiento de la producción del 11% respecto a las estimaciones iniciales y del 28% en relación a la anterior campaña, la de 2022-2023, marcada por la sequía y por escasez de aceitunas. Desde el pasado octubre, cuando empezaron a varearse los olivares, y hasta la fecha, se han producido en España 850.157 toneladas, ha informado este martes la Mesa Sectorial del Aceite de Oliva, que agrupa a organizaciones y entidades vinculadas al sector. Cooperativas, empresas

envasadoras y distribuidoras han constatado, además, un buen ritmo de comercialización del producto, que esta temporada ha repuntado un 12,2%, a pesar de los elevados precios que soporta desde hace ya dos años.

La buena noticia, ha destacado el Ministerio de Agricultura, es que "las estimaciones de la próxima cosecha apuntan a una recuperación de la producción gracias a las precipitaciones y buenas condiciones climáticas de las últimas semanas". "Como consecuencia -agrega el departamento que dirige Luis Planas-, se espera que los precios se sitúen por debajo de los altos niveles registrados en la actual campaña". El IPC conocido también este martes señala que el aceite de oliva se ha encarecido en un 68,1% en el último año.

Los precios en origen

Tras un mes de marzo en el que los precios del aceite de oliva registraron descensos en los mercados de origen, los agricultores han visto cómo desde mediados de abril las cotizaciones han vuelto a repuntar. Los precios en origen son un 110% superiores a los que había hace un par de años, aunque desde el inicio de esta campaña se ha producido un descenso del 7,2% en las cotizaciones.

El ministro Planas, que la semana pasada inauguró un congreso internacional sobre Aceite de Oliva y Salud en Jaén, hizo un llamamiento a la responsabilidad de todos los eslabones de la cadena alimentaria a la hora de establecer precios. "Soy incapaz de hacer una previsión concreta, los precios se forman en el mercado entre compradores y vendedores, y son ellos los que los fijan en función de las previsiones de campaña", reflexionó el titular de Agricultura al ser preguntado por



el asunto.

El ministro admitió que la situación hasta el momento ha sido "inédita", al venir de dos campañas con las cosechas muy bajas. "La transición va a ser muy importante, todo el mundo lo va a seguir muy de cerca, también los ciudadanos en los lineales cuando miren el precio del aceite, por tanto, creo que todo el mundo debe actuar de forma responsable", insistió.

Se trata, prosiguió Planas, de "un sector muy maduro", por lo que no tuvo dudas de "que todos van a hacer un gran trabajo, empezando por los olivareros, continuando por la industria y la distribución y siguiendo por las autoridades públicas haciendo el seguimiento correspondiente". El ministro admitió que "todo este tobogán de producción y de precios es algo que preocupa al sector y a la sociedad", pero resaltó "la resistencia y la fidelidad de los consumidores, algo para rendirles homenaje". Se felicitó finalmente porque, aunque la escalada de precios ha afectado "seriamente" al consumo, lo ha hecho "de una forma más ligera de lo que se pensaba inicialmente".



PORTADA

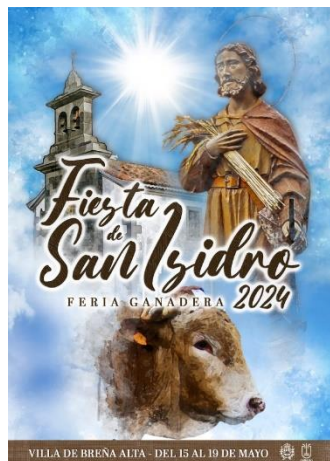
BREÑA ALTA CELEBRA LA TRADICIONAL FERIA GANADERA DE SAN ISIDRO

El Ayuntamiento de Breña Alta rinde homenaje esta semana a San Isidro, patrón de los ganaderos y agricultores. La celebración cuenta con un



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

programa repleto de actos de todo tipo, deportivos, religiosos y culturales, teniendo especial protagonismo la Feria Ganadera, que tendrá lugar el sábado 18 de mayo



El alcalde Jonathan Felipe señala que este evento es “más que una feria”, haciendo hincapié en lo que representa para toda la ciudadanía, además de ser “una exaltación de lo que es Breña Alta y su tradición”.

“La Feria Ganadera es un evento muy esperado, el cual aglutina a una gran cantidad de visitantes que se acercan a contemplar las actividades de un sector tan relevante para nuestro municipio”, añade Jonathan Felipe.

Por su parte, la concejal de Fiestas, Patricia Ayut, incide en que estos actos “dejan ver todo el esfuerzo que hay detrás de los profesionales del sector que participan en ellos”, siendo también una forma de “homenajear su trabajo”.

La Feria Ganadera comenzará a partir de las 9:15 horas, realizándose la bendición de los animales a las 12:30. A partir de las 14:00 horas se

procederá al tradicional almuerzo de los ganaderos, que estará amenizado por el Grupo de Versadores Punto y Clave. A las 16.00 horas se disputará el trigésimo concurso de arrastre en el recinto ferial. Para cerrar el día habrá verbena a cargo de las orquestas Tropicana y Acuatro, desde las 19:00 hasta las 1:00 horas, en la Plaza de San Isidro.

Programa de actos

Los actos en honor a San Isidro empezarán este miércoles, 15 de mayo, con la celebración de la eucaristía, a partir de las 19.30 horas, teniendo lugar la procesión con el Santo Patrón del barrio a su finalización.

El domingo 19 de mayo será el fin de fiesta con eventos como la Breña Alta Bike, en la subida a San Isidro, a partir de las 10.00 horas, o la carrera de caballos de la Villa Turf, competición que se disputará desde las 19.00 horas.

Desde el Consistorio se anima a toda la ciudadanía a acudir a los diferentes actos y disfrutar de una fiesta tradicional del municipio.



PORTADA

LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA AUMENTA UN 28% Y EL GOBIERNO YA HABLA DE UNA BAJADA DE PRECIOS TRAS EL VERANO

Supone un incremento del 11 por ciento respecto a las estimaciones iniciales



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



Las lluvias han obrado su cometido. La actual cosecha de aceite de oliva, que previsiblemente terminará dentro de unas semanas, ha registrado hasta abril un crecimiento de la producción del 11% respecto a las estimaciones iniciales y del 28% en relación a la anterior campaña, la de 2022-2023, marcada por la sequía y por escasez de aceitunas. Desde el pasado octubre, cuando empezaron a varearse los olivares, y hasta la fecha, se han producido en España 850.157 toneladas, ha informado este martes la Mesa Sectorial del Aceite de Oliva, que agrupa a organizaciones y entidades vinculadas al sector. Cooperativas, empresas envasadoras y distribuidoras han constatado, además, un buen ritmo de comercialización del producto, que esta temporada ha repuntado un 12,2%, a pesar de los elevados precios que soporta desde hace ya dos años.

La buena noticia, ha destacado el Ministerio de Agricultura, es que "las estimaciones de la próxima cosecha apuntan a una recuperación de la producción gracias a las precipitaciones y buenas condiciones climáticas de las últimas semanas". "Como consecuencia -agrega el departamento que dirige Luis Planas-, se espera que los precios se sitúen por debajo de los altos niveles registrados en la actual campaña". El IPC conocido también este martes señala que el aceite de oliva se ha encarecido en un 68,1% en el último año.

Los precios en origen

Tras un mes de marzo en el que los precios del aceite de oliva registraron descensos en los mercados de origen, los agricultores han visto cómo desde mediados de abril las cotizaciones han vuelto a repuntar. Los precios en origen son un 110% superiores a los que había hace un par de años, aunque desde el inicio de esta campaña se ha producido un descenso del 7,2% en las cotizaciones.

El ministro Planas, que la semana pasada inauguró un congreso internacional sobre Aceite de Oliva y Salud en Jaén, hizo un llamamiento a la responsabilidad de todos los eslabones de la cadena alimentaria a la hora de establecer precios. "Soy incapaz de hacer una previsión concreta, los precios se forman en el mercado entre compradores y vendedores, y son ellos los que los fijan en función de las previsiones de campaña", reflexionó el titular de Agricultura al ser preguntado por el asunto.

El ministro admitió que la situación hasta el momento ha sido "inédita", al venir de dos campañas con las cosechas muy bajas. "La transición va a ser muy importante, todo el mundo lo va a seguir muy de cerca, también los ciudadanos en los lineales cuando miren el precio del aceite, por tanto, creo que todo el mundo debe actuar de forma responsable", insistió.

Se trata, prosiguió Planas, de "un sector muy maduro", por lo que no tuvo dudas de "que todos van a hacer un gran trabajo, empezando por los olivareros, continuando por la industria y la distribución y siguiendo por las autoridades públicas haciendo el seguimiento correspondiente".



El ministro admitió que "todo este tobogán de producción y de precios es algo que preocupa al sector y a la sociedad", pero resaltó "la resistencia y la fidelidad de los consumidores, algo para rendirles homenaje". Se felicitó finalmente porque, aunque la escalada de precios ha afectado "seriamente" al consumo, lo ha hecho "de una forma más ligera de lo que se pensaba inicialmente".



PORTADA

LOS PASTORES OPTAN A 55 LOTES PARA PREVENIR INCENDIOS CON SUS REBAÑOS

La remuneración máxima establecida por el Cabildo de Gran Canaria en 2024 asciende a 11.762 euros y la mínima a 53,50 euros | El tamaño de los terrenos oscila entre 323,54 y 0,37 hectáreas | Cada rebaño llevará un GPS para su control



Los pastores de Gran Canaria disponen este año de 55 lotes de pastos ubicados en suelo público para contribuir con sus rebaños a la reducción de la biomasa y con ello a la prevención de incendios forestales a cambio



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

de una remuneración. Son dos lotes menos que los licitados en 2023, cuando se adjudicaron 39 a 32 pastores. El plazo para presentar ofertas vencerá el día 28 de este mes.

El servicio de mantenimiento de áreas de cortafuegos o de baja carga mediante pastoreo controlado que desde 2022 impulsa el Cabildo cuenta en 2024 con un presupuesto máximo de 120.299 euros para pagar a los pastores un salario que varía en función del tipo de vegetación que tenga el lote (vale más el cañaveral), el valor estratégico de la zona frente al riesgo de incendios y el buen hacer de sus rebaños.

Así, el terreno al que se asigna la remuneración más alta, por importe de 11.762,08 euros, es el del barranco Las Adjuntas, en Tejeda, situado fuera de espacio natural protegido. Su superficie es de 183,21 hectáreas, la tercera más grande. En tamaño le ganan, con 323,54 hectáreas, el barranco de Los Aromeros y Escobal, en Ingenio, donde el pago previsto se limita a 207,58 euros; y Llanos de la Pez, entre Tejeda y San Mateo, con 187,46 hectáreas y un pago máximo de 9.095,86 euros.

Los lotes más pequeños son el del barranco del Caidero, en Moya, dentro del Parque Rural de Doramas, con solo 0,37 hectáreas y una remuneración de 71,26 euros, y el del barranco de La Culata-Taidía, en San Bartolomé de Tirajana, que tiene 1,61 hectáreas y por cuyo pastoreo se abonará un máximo de 310,09 euros. Otros lotes de mayor superficie cuentan, por el contrario, con una remuneración más baja. La mínima, compartida por tres lotes, es de 53,50 euros.

En 20 de 21 municipios

Los terrenos seleccionados dentro del proyecto Gran Canaria Pastorea para la prevención de grandes incendios forestales se localizan en todos los municipios, con la excepción de Santa Lucía de Tirajana, siendo Artenara y Tejeda los que cuentan con más lotes.

El Paisaje Protegido de Las Cumbres es el espacio natural de la red canaria con más terrenos distintos incluidos en el concurso y también hay lotes en la Reserva Natural Especial de Los Marteles, el Paisaje Protegido de Pino Santo o el Parque Rural de Doramas, entre otros.

El número máximo de animales pastoreando a la vez en un lote de superficie no podrá superar las 500 cabezas de ganado, mientras que en barrancos el número máximo no podrá superar los 300. Para evaluar el grado de cumplimiento del pastoreo, el adjudicatario mantendrá instalado en todo momento y en funcionamiento al menos un collar con dispositivo de geolocalización (GPS) que será facilitado por la empresa pública Gesplan a uno de los animales del rebaño.

Criterios de baremación

La baremación de las ofertas que reciba Gesplan, a la que el Cabildo encarga la tramitación del concurso y el posterior control del pastoreo, tendrá en cuenta, sobre todo, la cercanía de la explotación ganadera al lote, la existencia o no de alguna cesión de uso o aprovechamiento para la actividad de pastoreo en terrenos particulares colindantes a la zona y el compromiso de pastorear el lote con cierto grado de cumplimiento antes del 30 de junio, fecha a partir de la cual comienza el periodo de alto riesgo de incendios.



Cada pastor puede optar a varios lotes, aunque la adjudicación tendrá en cuenta el número de cabezas de su rebaño.

Para favorecer el cumplimiento de control de la vegetación en las distintas superficies durante el periodo de máximo riesgo de incendios forestales se establecen dos periodos de valoración y abono excluyentes entre sí, es decir, o uno u otro, eligiendo el adjudicatario el periodo en el cual se realizará la valoración y abono de los servicios. Uno es hasta el 30 de junio y otro va del 30 de junio al 31 de octubre.

CAIDEROS CELEBRA SU PRIMERA FIESTA DE LA LANA CON EL TÍTULO DE INTERÉS TURÍSTICO

En los Altos de Gáldar ultiman los preparativos de una celebración que exalta las tradiciones canarias y que se celebra cada 30 de mayo



Caideros de Gáldar se prepara para una nueva edición de la Fiesta de la Lana. Será la edición número 28, pero la primera después de que el pasado mes de abril fuera declarada Fiesta de Interés Turístico de Canarias por parte de la Consejería de Turismo del Gobierno.

Como cada 30 de mayo, Día de Canarias, la Fiesta de la Lana de Caideros de Gáldar espera recibir a miles de visitantes.

El espectáculo que supone ver a cientos de ovejas mientras expertos pastores y ganaderos las trasquilan a mano es uno de los principales alicientes de este encuentro, que además ofrece actuaciones folclóricas, deportes autóctonos y gastronomía tradicional canaria, muestra de artesanía y venta de productos de la tierra.

Todo en un pago pequeño que se resiste a que se pierda el encanto de la vida alrededor de la naturaleza.

Teodoro Sosa, alcalde de Gáldar, presentó este martes esta edición en la Sala Sábtor de las Casas Consistoriales en compañía de Julio Mateo, primer teniente de alcalde y concejal de Cultura y Fiestas; Agustín Martín, concejal de Desarrollo Socioeconómico y pregonero de las Fiestas de San José de Caideros; José Mendoza, conocido popularmente como Pepe Torres, presidente de la Asociación Cultural y Vecinal Montaña el Agua; y Leny González, organizadora del primer Encuentro Intercultural Caideros de Gáldar, una novedad de las Fiestas de San José de Caideros y que se celebrará el 2 de junio.

Sosa hizo una invitación a todos los grancanarios a disfrutar de las fiestas y principalmente de la celebración del Día de Canarias, «que desde 1994 vincula a todo el municipio alrededor de una fiesta que mantiene viva la tradición de nuestros pastores, nuestros ganaderos, nuestra gastronomía, nuestros deportes autóctonos, la trashumancia, la trasquilada y, en definitiva, nuestras costumbres».

La Fiesta de la Lana «es el plato fuerte de esta programación». Y este año «la alegría es doble por la declaración de Fiesta de Interés Turístico



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Regional», resaltó el alcalde.

En este sentido, Sosa felicitó «a todas las personas que han trabajado para hacer realidad esta declaración, desde el Ayuntamiento a la Asociación Cultural y Vecinal Montaña el Agua, con su presidente Pepe Torres al frente, que es el alma de estas fiestas», y también «a mi compañero Tine Martín, que ha trabajado de manera incesante por favorecer el bienestar del sector primario de la localidad y de las medianías en general», así que «su elección como pregonero es todo un acierto».

Traslado del ganado y trasquilá

La Fiesta de la Lana contará con mayor refuerzo de guaguas para llegar a Caideros. El programa de actos del 30 de mayo comenzará a las 09.00 horas con el traslado del ganado desde El Cortijo de Los Nogales a Caideros.

Y una vez llegados al antiguo campo de fútbol, alrededor de las 10.00 horas, los pastores iniciarán la trasquilá, ofreciendo una de las imágenes más icónicas de este día que recuerda las tradicionales reuniones de pastores para trasquilar los ganados de ovejas a las puertas del verano.

La Fiesta la Lana lleva detrás muchos meses de trabajo, buena parte por parte de la asociación de vecinos, con Pepe Mendoza a la cabeza. «Tenemos las puertas abiertas para todos los que nos quieran visitar para disfrutar de nuestras tradiciones», indicó.



LAS PLANTAS DE PAPAS CRECEN BIEN CUIDADAS EN ANTIGUA

Este fin de semana finalizó en la finca de Juan López, en Agua de Bueyes la parte práctica del segundo curso sobre las Buenas prácticas en el cultivo de papas, dedicado a en esta ocasión a los riegos, abonos y control de plagas sobre las plantas

La siembra de las papas se desarrolló en la misma finca cedida por el vecino del Municipio, y en esta segunda visita práctica, los participantes en el curso pudieron comprobar el crecimiento y desarrollo de las matas, en dos cultivos diferentes con y sin abono.

El tercer bloque de esta formación que impulsa el Ayuntamiento de Antigua desde la concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca, será de nuevo impartido por nuestro colaborador habitual, el técnico agropecuario, Agustín Cabrera San Blas, y estará dedicado a la recogida de las papas, su almacenamiento y proceso tras la cosecha, explica el concejal de área, Fernando Estupiñán.

Los cursos de formación agraria organizados e impartidos en Antigua, son de inscripción gratuita, participando en cada uno de ellos, una veintena de personas interesadas en la agricultura y que seguro, añade el alcalde, Matías Peña, implantarán lo aprendido en sus fincas y

propiedades, promoviendo el cuidado de la tierra, su optimización y el embellecimiento del Municipio.

LA QUESERÍA CUEVA SOSA DE GÁLDAR GANA EL PREMIO AL MEJOR QUESO CURADO DE GRAN CANARIA 2024

En esta edición de la cata del XXXI Concurso Oficial del Cabildo de Gran Canaria han participado 86 quesos de 36 queserías y empresas ganaderas



Los productores y productoras de la isla participantes en el XXXI Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria que organiza el Cabildo han elegido al presentado por la quesería Quesos Cueva Sosa de Gáldar, cuyo titular es Felipe Mendoza Ramos, como el Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2024.

Junto al premio principal, que equivale en la práctica al del mejor queso de la isla, el jurado oficial otorgó otros 26 premios en distintas categorías, en función del tratamiento de la leche: cruda o pasteurizada; el grado de maduración: curado, semicurado y tierno; la procedencia de la leche usada: pura vaca, pura oveja, pura cabra o sus mezclas, y el tipo de cuajo: natural o flor de Guía.

Las sesiones de cata se celebraron los días 9 y 10 de mayo en el hotel

AC de la capital grancanaria y los resultados fueron desvelados a última hora de la noche del viernes. El jurado de catadores y catadoras oficiales fue recibido el primer día por el Consejero de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica, Miguel Hidalgo.

Con este concurso anual, la Consejería puede baremar la calidad de los quesos producidos en la isla, como resultado del trabajo de ganadería y de la posterior elaboración del producto final. En esta edición, concursaron 86 quesos de 36 queserías y empresas ganaderas. Este concurso también cumple varios objetivos del Plan Estratégico para el Sector Primario: la valorización del producto y el seguimiento de su calidad, y el apoyo a la actividad ganadero-quesera.

El Concurso Oficial de Quesos del Cabildo es también un espejo de la riqueza del sector quesero en Gran Canaria. Como destaca la propia Consejería, ese mimo y ese gusto por las cosas bien hechas del sector han provocado que los canarios sean grandes consumidores de queso, con ratios superiores a los 11 kilogramos por persona al año.

Además, la geografía, los diferentes microclimas y la biodiversidad de la Isla, hacen que las más de 80 pequeñas queserías artesanales de Gran Canaria, con una producción de 2.000 toneladas de queso artesanal elaborado con leche cruda, obtengan una gran variedad de productos, en numerosos tipos de formatos y con diversos modos de producción. Unas características que, conjugadas en las manos de las maestras y maestros queseros otorgan a los quesos de la Isla unas sensaciones olfato-gustativas únicas.



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

II FERIA REGIONAL DE SIDRA DE CANARIAS EN VALLESECO

Este evento organizado por los departamentos de Desarrollo Local y Sector Primario del Ayuntamiento de Valleseco que gestiona los ediles, Rosa Delia Quintana Rodríguez y Pacuco Rodríguez Vega, y contando con el apoyo de la consejería de Presidencia del Cabildo de Gran Canaria y del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, organiza la II Feria Regional de Sidras de Canarias, en el municipio sidrero por excelencia del archipiélago

Supone una oportunidad de primer orden para que los sectores empresariales y productivos puedan ampliar su red de contactos y especializar sus sidras, donde contarán con el enólogo José Antonio Norniella Sánchez, que lleva en la actualidad el

asesoramiento a 42 sidrerías con Denominación de Origen de Sidra Asturiana. Mientras el público grancanario podrá disfrutar de las cualidades de la sidra y tener conocimiento de ellas en las diferentes actividades planificadas en la mañana del domingo en los nuevos aparcamientos disuasorios de la Zona Comercial del municipio.

En jornada, del domingo 19, a partir de las 10:00 horas se desarrollará la "II Cata Regional de Sidras de Canarias", con tres sesiones de cata abiertas al público en general, donde la población tendrá una increíble oportunidad de descubrir las mejores sidras premiadas a nivel nacional e internacional que se cultivan en Valleseco y disfrutar de las mejores sidras asturianas con Denominación de Origen.



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Realizando multitud de actividades en los alrededores de la plaza del pueblo, con el reparto de huevos duros y sidra de Valleseco, y las actuaciones de La Trova y Los 600.

El alcalde, José Luis Rodríguez Quintana, señalaba que "para nosotros está siendo todo un reto el hacer que la sidra y la manzana, pues pueda ser un motor económico del municipio y este tipo de eventos, tanto la Morenilla segunda Feria Regional Sidra de Canarias como el primer Concurso Oficial de Sidra Agrocanarias, promocionado y avalado por el ICCA de Canarias, por el Instituto Agroalimentario de Canarias, que posibilitará que ese concurso pues tenga todos los parámetros necesarios para que sea de éxito y esté bien regulado con unas bases completas y que puedan participar en principio todas las sidras de Canarias y posibilitar que poco a poco ese producto canario.

"15 años era totalmente desconocida la sidra de Canarias y que poco a poco va haciéndose un hueco en el mundo gastronómico insular y regional, y que a través de este tipo de iniciativas, podamos ir implantando los en todos los sectores gastronómicos del Archipiélago, y que ya no solo en Valleseco, que como digo, es el municipio que tiene más consolidado esa producción con siete lagares que muestran 28 productos al público, sino también, con todo esa serie de lagares que hay en el resto de las islas", comentaba Rodríguez.

El concurso que promueve la corporación local, en esta edición con el apoyo del Gobierno canario, y que comprende entre otras actividades, un encuentro con productores de sidra del archipiélago canario, que tendrá lugar el sábado, 18 de mayo, a partir de las 17:00 horas, y 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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

contará con la participación de especialistas como el enólogo y maestro sidrero José Antonio Norriella Sánchez, que ofrecerá una ponencia sobre el proceso de elaboración de esta producción. Otros expertos abordarán diferentes temas de interés como las normas de etiquetado del producto y las subvenciones para este sector. Además, está prevista la celebración de una mesa redonda sobre las perspectivas de futuro de esta producción en las islas, en la que participarán sidreros de Asturias, País Vasco y Tenerife. En la segunda jornada, el domingo 19, a las 10:00 horas se realizará el Concurso Oficial.



PORTADA

TURISMO ORGANIZA RUTAS GUIADAS A BODEGAS Y PRODUCTORES LOCALES DE LA LAGUNA PARA PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS KM 0

Se trata de la principal novedad de la cuarta edición de la campaña 'Walk and Talk', diseñada para conocer el municipio mientras se practican idiomas, "con 15 rutas sobre gastronomía, patrimonio y naturaleza", señala Estefanía Díaz



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Ayuntamiento de La Laguna, a través de la concejalía de Turismo, ha presentado la cuarta edición de 'Walk and Talk', campaña de rutas guiadas para disfrutar del municipio mientras se practican idiomas. La concejala de Turismo, Estefanía Díaz, adelantó el programa y calendario de rutas previsto en esta nueva edición que este año, resaltó, incorpora por primera vez una 'Taste Edition', con varias rutas basadas en temática gastronómica y visitas a productores locales y bodegas para promocionar el producto km 0, como novedad principal.

La 'Taste Edition' introduce en la programación un total de seis rutas organizadas específicamente para impulsar la gastronomía local. Junto a las visitas previstas a producciones locales, las actividades se verán enriquecidas también con la degustación de productos propios y típicos del municipio.

La presentación de la campaña contó también con la participación de Javier González, gerente de la empresa Tivity, encargada de la organización y preparación de las rutas que ha sido distinguida recientemente con la Carta por la Sostenibilidad de Actividades en la Naturaleza de Turismo de Tenerife.

En esta ocasión la campaña se compone de un total de 15 rutas, distribuidas entre los meses de mayo y noviembre, "para practicar idiomas y compartir nuestra cultura, patrimonio y riqueza natural, así como disfrutar de la gastronomía local", señaló Díaz.

Cada ruta ha sido diseñada como un intercambio de idiomas y de experiencias, con actividades y juegos programados para los



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

participantes "para propiciar un espacio de convivencia entre personas de diferentes orígenes y lenguas, mientras se fomenta además la sensibilización ambiental y cultural poniendo en valor la importancia de su conservación", explicó.

Una oferta diversa apoyada en la riqueza natural y multicultural de la que goza La Laguna, "siempre bajo la orientación y estrecha supervisión de técnicos profesionales para convertir cada ruta en una experiencia enriquecedora de ocio y aprendizaje, de manera segura y sostenible", indicó.

"Esta oferta se enmarca en la línea estratégica en la que se está trabajando para continuar fortaleciendo la imagen del municipio de La Laguna como un destino responsable, de calidad, seguro y sostenible, poniendo en valor la rica oferta y atractivos que ofrece a residentes y visitantes", añadió.

Los recorridos previstos por diferentes lugares del municipio tendrán una duración aproximada de 3 horas, dependiendo del itinerario. Se trata de trayectos de nivel bajo y medio, con el fin de facilitar la participación de todo tipo de público, además incluirán actividades de networking, juegos y dinámicas en español y en inglés, detalló, por su parte, Javier González, gerente de Tivity.

González destacó que los puntos de encuentro y horarios de las actividades se establecerán de acuerdo a la red de transporte público del municipio con la intención de promover esta alternativa de movilidad sostenible, "siendo uno de los objetivos poner en valor las prácticas



sostenibles para preservar el medio ambiente, mientras se comparten las costumbres y tradiciones propias del lugar que se visita”.

La agenda con los días señalados para inscribirse ha comenzado ya a promocionarse en las redes de Turismo La Laguna, para garantizar su máxima difusión. Para más información e inscripciones se puede visitar la siguiente página: <https://tivity.es/actividades-ayuntamiento-de-la-laguna/> o directamente en la página <http://tivitycanarias.com/es>.



PORTADA

BREÑA ALTA CELEBRA EL SÁBADO LA TRADICIONAL FERIA GANADERA DE SAN ISIDRO

El Ayuntamiento de Breña Alta rinde homenaje esta semana a San Isidro, patrón de los ganaderos y agricultores. La celebración cuenta con un programa repleto de actos de todo tipo, deportivos, religiosos y culturales, teniendo especial protagonismo la Feria Ganadera, que tendrá lugar el sábado 18 de mayo



El alcalde Jonathan Felipe señala que este evento es “más que una feria”, haciendo hincapié en lo que representa para toda la ciudadanía, además de ser “una exaltación de lo que es Breña Alta y su tradición”.

“La Feria Ganadera es un evento muy esperado, el cual aglutina a una gran cantidad de visitantes que se acercan a contemplar las actividades de un sector tan relevante para nuestro municipio”, añade Jonathan Felipe.

Por su parte, la concejal de Fiestas, Patricia Ayut, incide en que estos actos “dejan ver todo el esfuerzo que hay detrás de los profesionales del sector que participan en ellos”, siendo también una forma de “homenajear su trabajo”.

La Feria Ganadera comenzará a partir de las 9:15 horas, realizándose la bendición de los animales a las 12:30. A partir de las 14:00 horas se procederá al tradicional almuerzo de los ganaderos, que estará amenizado por el Grupo de Versadores Punto y Clave. A las 16.00 horas se disputará el trigésimo concurso de arrastre en el recinto ferial. Para cerrar el día habrá verbena a cargo de las orquestas Tropicana y Acuatro, desde las 19:00 hasta las 1:00 horas, en la Plaza de San Isidro.

Programa de actos

Los actos en honor a San Isidro empezarán este miércoles, 15 de mayo, con la celebración de la eucaristía, a partir de las 19.30 horas, teniendo lugar la procesión con el Santo Patrón del barrio a su finalización.

El domingo 19 de mayo será el fin de fiesta con eventos como la Breña



Alta Bike, en la subida a San Isidro, a partir de las 10.00 horas, o la carrera de caballos de la Villa Turf, competición que se disputará desde las 19.00 horas.

Desde el Consistorio se anima a toda la ciudadanía a acudir a los diferentes actos y disfrutar de una fiesta tradicional del municipio.

El Periódico de Canarias

PORTADA

NC-BC PROPONE UN LÍMITE EN TORNO A 70.000 KILOS DE PLÁTANO POR HECTÁREA CON DERECHO A RECIBIR LAS AYUDAS

Luis Campos plantea además el control de la superficie cultivada, de la concentración del sector y de la comercialización en el mercado local para garantizar el futuro del pequeño productor



Nueva Canarias-Bloque Canarista (NC-BC) ha propuesto hoy un límite

en torno a 70.000 kilos de plátano producido por hectárea con derecho a recibir las ayudas directas del Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad (Posei). El portavoz parlamentario de NC-BC, Luis Campos, planteó además el control de la superficie cultivada y de la concentración del sector, así como de la comercialización en el mercado local, para garantizar el futuro del principal producto canario de importación, con prioridad el pequeño productor.

El diputado del grupo canarista progresista preguntó, en comisión, al consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, por las medidas a la producción y a la comercialización del plátano para evitar la caída de los precios de los últimos meses y por las iniciativas para la recuperación de terrenos agrarios abandonados,

Con respecto al sector del plátano, con una cosecha de 476 millones de kilos en 2023, Luis Campos llamó la atención sobre la bajada de los precios derivada del exceso de producción, lo que compromete la rentabilidad de los pequeños agricultores. Además de retirar del mercado la fruta sobrante, la pica, que el año pasado fue de entre de 26,5 millones de kilos y 36 millones de kilos. Unas cantidades que resultan todavía mucho más escandalosas, aseguró, si se tiene en cuenta el consumo de agua.

Para NC-BC es necesario que se adopten una serie de medidas que "dependen de nosotros" para garantizar el futuro, la eficiencia y la rentabilidad del plátano, con prioridad el del productor artesanal, cada vez más mermado.

Previa referencia a factores exógenos como la competencia del banano y la necesidad de poner en marcha las cláusulas espejo, entre otras medidas, Campos planteó cuatro iniciativas a tomar en coordinación con los plataneros de las islas.

La primera, fijar una cantidad máxima de producción por hectárea con derecho a la ayuda directa. Con independencia de que se recojan 100.000 kilos por hectárea, el productor no recibiría más ayudas por encima de esas 65.000 o 70.000 kilos por hectárea, que es la media establecida y comprobada como óptima que se da en el 99 por ciento de los casos. De esta manera, en opinión de NC-BC, se evita el fraude y se garantiza un reparto equitativo de los 141 millones de euros de ayudas.

En segundo lugar, abogó por controlar la superficie total cultivada, entendida ésta como la producida en el aire libre y la del invernadero, con el objetivo de transparentar la superficie real trabajada.

En tercer lugar, defendió la necesidad de controlar el proceso de concentración del sector ya que disminuye, cada año, el número de perceptores de las ayudas. Observó que los fondos percibidos tienen una doble función, la medioambiental y la social. La segunda se define por las cifras dadas por el consejero Quintero. De los 11.108 perceptores de 2011 a los 7.508 de 2021. La cuarta medida expuesta por el portavoz canarista fue la necesidad de controlar la comercialización en el mercado local.

Tierras

En relación a las iniciativas a adoptar por parte de todas las administraciones públicas canarias para la recuperación de los terrenos agrarios abandonados, Luis Campos subrayó la necesidad de proteger los suelos agrarios. Demandó a Narvay Quintero rapidez con la aprobación de las Directrices de Ordenación del Suelo Agrario de la disposición adicional decimonovena de la ley del suelo para evitar que los terrenos abandonados pasen a ser urbanísticos.

De la importante superficie que no está en producción, citó Fuerteventura (87 por ciento), El Hierro (83 por ciento) y La Palma (84 por ciento). Las islas que presentan un mejor escenario, añadió, son Lanzarote (65 por ciento), La Gomera (62 por ciento), Gran Canaria (61 por ciento) y Tenerife (51 por ciento).

Campos hizo hincapié, sin embargo, en que Fuerteventura y Gran Canaria son las que, en los últimos años, han recuperado hectáreas y, por lo tanto, "hay esperanza", como indicó. Defendió la conveniencia de estudiar las acciones tomadas en las mismas para ver si son rentables y extrapolables al resto. Como el banco de tierras de Gran Canaria, el impulso de los viñedos y, con carácter general, de otros cultivos adaptados al clima y el territorio o necesarios para los ganaderos como la actividad forrajera.

CAIDEROS PRESENTA LA XXVIII FIESTA DE LA LANA, DECLARADA FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO DE CANARIAS

Tine Martín, concejal de Desarrollo Socioeconómico será el pregonero de las Fiestas de San José de Caideros



Caideros de Gáldar se prepara para una nueva edición, la XXVIII, el próximo 30 de mayo, Día de Canarias, de la Fiesta de la Lana, un gran encuentro que cada año congrega a miles de personas en torno a las tradiciones ancestrales de los Altos de Gáldar. Y será la primera edición desde su declaración, el pasado mes de abril, como Fiesta de Interés Turístico de Canarias por parte de la Consejería de Turismo del Gobierno.

Teodoro Sosa, alcalde de la ciudad, presentó en la mañana de este martes esta edición en la Sala Sábór de las Casas Consistoriales en compañía de Julio Mateo Castillo, primer teniente de alcalde y concejal de Cultura y Fiestas; Tine Martín Ojeda, concejal de Desarrollo Socioeconómico y pregonero de las Fiestas de San José de Caideros; José Mendoza Rivero, conocido popularmente como Pepe 'Torres', presidente de la Asociación Cultural y Vecinal Montaña el Agua; y Leny

González, organizadora del I Encuentro Intercultural Caideros de Gáldar, otra de las novedades de las Fiestas de San José de Caideros y que se celebrará el 2 de junio.

El alcalde de la ciudad, Teodoro Sosa, hizo una invitación a todos los grancanarios a disfrutar de las Fiestas y principalmente de la celebración del Día de Canarias, «que desde 1994 vincula a todo el municipio alrededor de una Fiesta que mantiene viva la tradición de nuestros pastores, nuestros ganaderos, nuestra gastronomía, nuestros deportes autóctonos, la trashumancia, la trasquilada y, en definitiva, nuestras costumbres».

"Como cada año, la Fiesta de la Lana es el plato fuerte de esta programación. Y este año la alegría es doble por la declaración de Fiesta de Interés Turístico Regional. Quiero dar la enhorabuena a todas las personas que han trabajado para hacer realidad esta declaración, desde el Ayuntamiento y también a la Asociación Cultural y Vecinal Montaña el Agua, con su presidente Pepe Torres al frente, que es el alma de estas fiestas", añadió el primer edil, que además felicitó "a mi compañero Tine Martín, que ha trabajado de manera incesante por favorecer el bienestar del sector primario de la localidad y de las medianías en general, su elección como pregonero es todo un acierto".

Julio Mateo, primer teniente de alcalde y concejal de Cultura y Fiestas, anunció que la Fiesta de la Lana contará con mayor refuerzo de guaguas y desgranó el programa de actos del 30 de mayo, que arranca a las 9.00 horas con el traslado del ganado desde El Cortijo de Los Nogales a Caideros. Y una vez llegados al antiguo campo de fútbol, alrededor de



las 10.00 horas, los pastores arrancarán con la 'trasquilá', ofreciendo una de las imágenes más icónicas de este día que recuerda las tradicionales reuniones de pastores para trasquilar los ganados de ovejas a las puertas del verano. Así, dio las gracias a la Junta Directiva de la Asociación de Vecinos porque "para preparar estas Fiestas es necesario un trabajo de muchos meses y con ello siguen manteniendo viva la tradición de la trashumancia y la trasquilá".

Tine Martín, concejal de Desarrollo Socioeconómico y pregonero de las Fiestas de San José de Caideros, que tendrá lugar este sábado a partir de las 20.30 horas, declaró sentirse "honrado y emocionado por ser elegido por parte de esta Junta Directiva, es un auténtico honor y espero estar a la altura". "Han sido muchos años atendiendo desde la Oficina de Medianías a todos los vecinos de Caideros y de los Altos de Gáldar en general para responder a cualquier demanda y petición", prosiguió.

José Mendoza, presidente de la Asociación Cultural y Vecinal Montaña el Agua, mostró su agradecimiento al Ayuntamiento "por su colaboración para hacer realidad las Fiestas y su declaración como Fiesta de Interés Turístico de Canarias". "Es una gran noticia para Caideros, para Gáldar y para toda la Isla, tenemos las puertas abiertas para todos los que nos quieran visitar a disfrutar de nuestras tradiciones", indicó Pepe Torres, que subrayó además de la Fiesta de la Lana, el I Encuentro Intercultural Caideros de Gáldar.

En este sentido, Leny González explicó que en dicho Encuentro Intercultural de danzas, folklore, artesanía y gastronomía contarán con participación procedente de Argentina, Bolivia, Burkina Faso, Colombia,

Chile, China, Ecuador, Filipinas, Guinea Ecuatorial, Marruecos, México, Palestina, Paraguay, Perú, República Dominicana, Senegal, Sierra Leona, Ucrania y Venezuela.

En la Fiesta de la Lana, además, se podrá disfrutar de talleres del proceso para el tratamiento y preparación de la lana, muestra del silbo, talleres de elaboración de quesos, exhibición de deportes autóctonos o trilla con caballos, además de exposiciones de perros, de guías de conservación de cuevas y casas tradicionales, de marcas del ganado o de cencerros, entre otras muchas actividades.

A las 11.30 horas arrancará una muestra de artesanía en la Plaza y a las 12.00 horas tendrá lugar el tradicional encuentro folclórico, que cuenta con las actuaciones de Facaracas, Asociación y Grupo de Bailes Tradicionales La Pioná, 8 Orillas y de Yeray Rodríguez. Tampoco faltará la tradicional degustación, a partir de las 13.00 horas, de sancocho canario con pella de gofio y mojo, plátanos y tortillas con miel. En esta edición no faltará tampoco el homenaje a las gentes del lugar con el reconocimiento a María Mateo y Antonio García, que se llevará a cabo a las 13.30 horas en la Plaza de San José de Caideros.

ARUCAS CELEBRA EL DÍA MUNDIAL DE LAS ABEJAS

Los escolares visitarán el lunes 20, una finca apícola donde se convertirán en apicultores

El 20 de mayo se conmemora el Día Mundial de las Abejas y para celebrarlo la Concejalía de Medio Ambiente ha preparado una semana



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

de actividades, destinadas a escolares y público en general.



Los escolares visitarán el lunes 20, una finca apícola donde se convertirán en apicultores y conocerán el maravilloso mundo de las abejas; y para el público general habrá el viernes 24, una charla "Cuidándolas nos cuidamos" y un taller de elaboración de cosmética con productos apícolas, de mano de Néstor López y de Belinda Caldera respectivamente.

Para participar en la charla y taller hay que inscribirse a través del enlace: <https://forms.gle/Bxv8dVV1sijPHcGm7> a partir del miércoles, 15 de mayo a las 12.00 horas

La celebración anual del Día Mundial de las Abejas permite sensibilizar acerca del papel esencial que las abejas y otros polinizadores desempeñan en el mantenimiento de la salud de las personas y del planeta, así como sobre los muchos desafíos que afrontan hoy en día.

José María González Lorenzo, concejal de Medio Ambiente de Arucas, anima a la ciudadanía a participar en esta programación.

FEAGA CELEBRA SUS JORNADAS TÉCNICAS PARA LA PROFESIONALIZACIÓN Y MODERNIZACIÓN DEL SECTOR

La raza caprina mayorera, la vinicultura y el forraje con especies nativas centran gran parte de las ponencias



La Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura (FEAGA) celebra los días 14 y 15 de mayo sus ya tradicionales jornadas técnicas agropecuarias. Diferentes expertos abordan diferentes asuntos relacionados con la situación ganadera y agrícola en Fuerteventura, con el objetivo de formar y actualizar profesionalmente a los colectivos del sector.

Las jornadas arrancaron ayer, martes 14 de mayo, con la presencia del consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Matías Peña, quien destacó la importancia de unas jornadas técnicas que son parte esencial del programa de FEAGA para continuar profesionalizando y modernizando la actividad de un sector fundamental para la economía de Fuerteventura.

En el día de ayer, las jornadas contaron con la presentación de la Asociación de Veterinarios de Pequeños Rumiantes a cargo de su vicepresidenta, Liliana Cisterna. Posteriormente, el doctor en veterinaria y director del programa de cría de la raza caprina mayorera, Gabriel Fernández de la Sierra, ofreció una ponencia sobre los desafíos a los que se enfrenta la Federación Nacional de Criadores de la Raza Caprina (FECAMA) para la conservación de la raza mayorera. Finalmente, la veterinaria Noemí Castro ofreció la charla 'La Cabra, un manjar de posibilidades'.

Las jornadas continuarán hoy, miércoles, 15 de mayo, a partir de las 19.00 horas en la Granja Experimental de Pozo Negro con una aproximación al forraje con especies nativas por parte la técnica del servicio de Biodiversidad del Gobierno de Canarias, Sofía Rodríguez Núñez, mientras que el historiador Pedro Carreño acercará a los participantes a la historia del vino en Fuerteventura.

La programación de FEAGA 2024 acogerá otras acciones formativas como un seminario de valoración morfológica de la cabra mayorera, una ponencia sobre el cochino negro canario, así como el VIII Encuentro Técnico entre la Dirección General de Ganadería y veterinarios de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera de 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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

GOBIERNO DE CANARIAS

REQUERIMIENTO DE SUBSANACIÓN DE SOLICITUDES PRESENTADAS EN EL SEGUNDO PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN EN EL MARCO DE LA CONVOCATORIA ABIERTA, EN RÉGIMEN DE CONCURRENCIA COMPETITIVA, DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DE SUBVENCIONES PARA LA DINAMIZACIÓN Y APOYO A LAS PYMES EN LA ISLA DE LA PALMA

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/30eb9f0f-96e4-49ec-9703-6c3e11e64203>

CORRECCIÓN DE ERRORES DE LA RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN ECONÓMICA DE 8 DE MAYO DE 2024 POR LA QUE ACUERDA EL ARCHIVO DE LOS EXPEDIENTES ADMINISTRATIVOS Y SE DECLARA CONCLUSO EL PROCEDIMIENTO RESPECTO A DETERMINADAS PERSONAS Y EMPRESAS BENEFICIARIAS POR NO HABER ACEPTADO EXPRESAMENTE EN PLAZO LA SUBVENCIÓN CONCEDIDA MEDIANTE LA RESOLUCIÓN DE 13 DE NOVIEMBRE DE 2023, AL AMPARO DE LA ORDEN DE 13 DE JULIO DE 2023, POR LA QUE SE APRUEBA LA CONVOCATORIA ABIERTA, EN RÉGIMEN DE CONCURRENCIA COMPETITIVA, DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DE SUBVENCIONES PARA LA DINAMIZACIÓN Y

APOYO A LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS EN LA ISLA DE LA PALMA

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/ac896774-b74f-49ef-b676-63223940312a>

BOLETIN PROVINCIAL DE TENERIFE

<https://www.bopsantacruzdetenerife.es/bopsc2/index.php>

CABILDO INSULAR DE LA PALMA

- Corrección de error del anuncio relativo a las Bases Generales Reguladoras de las Subvenciones del Cabildo Insular de La Palma, en materia de Agricultura, Ganadería y Pesca, publicado en el BOP nº 57, viernes 10 de mayo de 2024

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

<https://www.boplaspalmas.net/nbop2/index.php>

EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA

- Aprobación de las "Bases Reguladoras de la Campaña de Entrega de Frutales a los Agricultores de la Isla de Gran Canaria, 2025-2027"
- Subvención destinada a la "XXVIII Cata Insular de Vinos 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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

- Convocatoria de Subvenciones para el Fomento de Actividades Ganaderas realizadas por Asociaciones, Cooperativas y Otras Entidades Sin Ánimo de Lucro para el año 2024



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060