

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

BREÑA ALTA FOMENTA EL SECTOR PRIMARIO CON SU PRIMER CONCURSO SOBRE AGROECOLOGÍA Y CULTURA LOCAL

El Ayuntamiento de Breña Alta organiza la primera edición del concurso sobre agroecología y cultura local, en el que a través de recetas y viñetas se optará a premios en metálico, bonos de compra y cestas de productos sin agrotóxicos del mercado municipal

Jonathan Felipe incide en la importancia de apoyar al sector agrícola.

“Uno de los objetivos principales de esta iniciativa es impulsar los productos englobados a la agricultura ecológica”, afirma el alcalde.



El certamen nace con el objetivo de difundir los valores agroecológicos y socioculturales que se promueven desde el mercado, así como su relación con la alimentación, la cultura local, la artesanía, la soberanía alimentaria y el consumo responsable.

Las personas interesadas podrán participar en las categorías de recetas saludables con historia y de viñetas, las cuales están orientadas a resaltar, difundir y concienciar sobre los citados valores para mejorar la salud de las personas, del entorno y del planeta.

La actividad cuenta con la colaboración de la Asociación de Productores-Vendedores del Mercadillo ‘De nuestro huerto’, la Asociación de Artesanos de Breña Alta, Arteba, y la Asociación de la Pequeña y Mediana Empresa de Breña Alta, Pymesbalta, además de la cofinanciación de la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Autónomos del Gobierno de Canarias.

Los trabajos en ambas categorías podrán presentarse hasta el próximo 1 de julio, conforme a lo regulado en las bases de participación, que

podrán consultarse en la página <https://brenaalta.es>. Para cualquier otra duda o aclaración podrán dirigirse al teléfono 922437009 ext 256 o aedl@balta.org.

EUROPLÁTANO CELEBRA SU TRAYECTORIA DE CRECIMIENTO Y COMPROMISO CON LA AGRICULTURA CANARIA A TRAVÉS DE UNA NUEVA IMAGEN CORPORATIVA

Europlátano, una de las seis organizaciones de productores de plátano de Canarias, ha apostado por actualizar su imagen. Son más de 30 años de historia los que avalan a esta entidad que en estas tres décadas ha pasado de 43 socios agricultores a casi 700; de producir 5.000.000 kg a 75.000.000 kg de plátanos, además de otras frutas cultivadas en las islas; o de contar con una planta de empaquetado en el Valle de Aridane a ahora ser un grupo empresarial con dos centros en La Palma, cuatro en Tenerife, uno en el Hierro y dos plantas de maduración en la Península



Europlátano ha evolucionado y necesitaba un logo que representara el crecimiento de la empresa, pero que mantuviera los valores de calidad y su objetivo de trabajar por una agricultura con futuro, sostenible y justa.

La empresa se ha caracterizado por su espíritu de mejora continua,



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

porque el equipo está convencido de que el plátano de Canarias tiene futuro, pero hay que trabajarlo. Trabajarlo y aportar valor al producto, a los clientes y, por supuesto, a los agricultores. Es por ello que el Grupo Europlátano ha invertido en crear un modelo de negocio innovador, abarcando toda la cadena de producción desde fincas hasta el cliente final, sin intermediarios; defendiendo los intereses de sus socios, dueños únicos del grupo; y controlando la calidad y siendo eficientes en costes.

Un legado arraigado en la tierra

El nuevo logotipo de Europlátano parte del origen para llegar más lejos. Se inspira en las plataneras, homenajeando la naturaleza que nutre sus productos y simbolizando la autenticidad y arraigo de la marca. Las líneas diagonales sesgan las tipografías evocando los cortes característicos de las hojas de las plataneras, creando una imagen única y memorable que refleja la experiencia y solvencia de la empresa.

Una marca solvente, versátil y actual

La nueva imagen de Europlátano busca transmitir la versatilidad, dinamismo y actualidad de la marca, adaptándose a las necesidades de un mercado en constante evolución. La gama cromática, inspirada en los colores de la tierra y el plátano, evoca la calidad y el origen de los productos. Las nuevas tipografías elegidas transmiten cercanía y compromiso, reforzando la conexión con los agricultores y los consumidores.

Europlátano: cultivando juntos el futuro del plátano

Europlátano se compromete a seguir cultivando juntos el futuro del plátano, preservando el legado de las Islas Canarias y apostando por 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

desarrollo responsable y sostenible. Por eso su nueva imagen va más allá de la estética y representa el propósito de la compañía: trabajar por un futuro sostenible, rentable y de calidad para la agricultura canaria.

Así es que la empresa estrena nueva imagen de la mano de Credo, una agencia que conoce muy bien el producto y el sector ya que ha realizado varias campañas de comunicación de la marca de plátanos Gabaceras en la Península con muy buenos resultados. El nuevo logo ha tenido muy buena acogida por socios y trabajadores, se trata de la materialización de la evolución de la organización en estos 30 años, y de su aportación indiscutible al sector del plátano. La aplicación en todos los soportes y formatos se hará de manera progresiva, yendo a agotar obsoletos y primando la eficiencia, evidentemente.

Con su nueva imagen, el Grupo Europlátano se reafirma en su proyecto de futuro para la agricultura canaria a través de la calidad, invirtiendo en mejorar producto y procesos y en abrir nuevos mercados que garanticen un precio justo para sus agricultores.



PORTADA

¿QUÉ PIDEN LOS AGRICULTORES DE ESPAÑA Y FRANCIA QUE CORTAN LA FRONTERA?

Ya tildan la protesta "histórica" porque por primera vez reunirá a productores de ambos lados



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



Agricultores españoles y franceses cortan este lunes distintos pasos fronterizos entre los dos países para exigir la aplicación, de una vez por todas, de cláusulas espejo en los acuerdos comerciales que se firmen con países terceros. La protesta, que los organizadores ya tildan de "histórica", porque por primera vez reunirá a productores de ambos lados de la frontera, no será secundada, sin embargo, por organizaciones como Unió de Pagesos, mayoritaria en Cataluña, que considera que una protesta de este tipo no debería interferir en la campaña electoral al Parlamento Europeo.

Lo que piden los manifestantes es que las producciones agrarias y ganaderas que llegan al territorio de la Unión Europea sigan los mismos procesos de cultivo o de cría que los de aquí, es decir que a las importaciones de alimentos de países extracomunitarios se les apliquen los mismos criterios sanitarios y ambientales que a los producidos en Europa (cláusulas espejo). Esta fue una de las cuestiones que sacó a los tractores a las carreteras el invierno pasado y que, según los convocantes de la protesta de este lunes, apenas ha mejorado estos meses. Los manifestantes piden, asimismo, que se adopten medidas para dar prioridad al consumo de alimentos locales y que se apliquen rebajas fiscales a los carburantes necesarios para la producción agrícola.

En total, la media docena de organizaciones españolas que llaman a la

movilización tienen previsto cerrar el paso al tráfico a partir de las 10 de la mañana en los pasos fronterizos de Irún (Guipúzcoa), Somport y El Portalet (Huesca), Bossost y La Seu d'Urgell (Lleida) y en Puicerdà, el Coll d'Ares y La Jonquera (Girona). En Catalunya, las entidades convocantes son Revolta Pagesa, el movimiento nacido a raíz de las manifestaciones del pasado febrero, y la Unión de Asociaciones del Sector Primario Independientes (Unaspi). "Es una crisis agrícola que afecta a nivel europeo, por eso llamamos a todos los agricultores, asociados a sindicatos o no, a que se unan a bloquear las fronteras, con sus tractores o en automóviles", proclaman.

Las autoridades francesas han avisado ya a los transportistas de los graves problemas de tráfico previstos para la jornada de este lunes, por lo que han animado a los conductores "a posponer los viajes previstos para ese día hacia España y otras localidades próximas a la frontera". Desde este fin de semana se están adoptando medidas de aviso y de restricción de la circulación.

Unió de Pagesos, que el pasado miércoles firmó un acuerdo de colaboración con el sindicato Confédération Paysanne, mayoritario en la región francesa de Occitania, considera que "no es legítimo" movilizarse en plena campaña electoral. El sindicato defiende la vía del acuerdo con otras organizaciones como medio para seguir presionando a las administraciones en sus reivindicaciones. Así, en el manifiesto conjunto suscrito ahora reclaman a la Unión Europea que implante las denominadas cláusulas espejo en las negociaciones comerciales con países terceros y que la agricultura y la alimentación dejen de regirse por las actuales reglas de la Organización Mundial del Comercio, lo que

favorecería a las producciones agroalimentarias locales.

El otro sindicato agrario de peso, Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC), ha comunicado que como entidad no se pronunciará sobre la conveniencia de la protesta. "Los asociados de nuestra organización decidirán libremente, como siempre ha ocurrido en las movilizaciones que ha llevado a cabo el sector, si participan o dan apoyo a estos actos", ha informado la organización.

Diario de Avisos

EL PERIÓDICO DE TENERIFE

PORTADA

JOYAS DE LA FINCA EN PEQUEÑAS DOSIS EN EL NORTE DE TENERIFE

En plena pandemia, los hermanos Juan Felipe y Mercedes García Rodríguez comenzaron a elaborar vino natural en su bodega de La Perdoma con la técnica del cordón trenzado, iniciada por su padre y después sumaron el cultivo y la producción de café



Tres años antes que el Gobierno de Canarias empezara a analizar el potencial que tiene el cultivo de café en las islas, Felipe García Rodríguez

y su hermana Mercedes empezaron a plantearse la posibilidad de cultivar esta planta en su finca de La Perdoma, en La Orotava.

Lo hicieron "aburridos" de ver tantos aguateros y, además, querían apostar por un segundo cultivo, una alternativa al viñedo y decidieron apostar por el café.

Se fueron a Agaete a interiorizarse por su cultivo y concluyeron que, si esta planta, que generalmente necesita sombra, se da bien en este municipio de Gran Canaria, que tiene temperaturas muy elevadas, en el Valle de La Orotava, con la sombra natural de la panza de burro, el frescor de los vientos alisios y las condiciones idóneas de humedad, se iba a dar aún mejor. Así que compraron varias plantas y decidieron arriesgarse sin saber si en la zona había algún antecedente de este tipo de cultivo.

No se equivocaron. Tres años después los cafetos empezaron a dar sus frutos y han obtenido la primera producción que "no es mucha, entre 15 y 20 kilos", y que comercializan en establecimientos gastronómicos como una mezcla de variedades bajo el nombre 'El café de la finca', certificado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Ellos mismos realizan todo el proceso excepto el tueste, aunque su intención también es aprender a hacerlo en la finca.

Su "aventura" va de la mano con el vino ecológico y está ligada a la pandemia. Fue en pleno confinamiento cuando ambos, afectados por un Expediente de Regulación Temporal de Empleo (ERTE) en sus respectivos

trabajos, Felipe, en el ámbito turístico y Mercedes, en el de la moda, decidieron ayudar a su padre, Felipe García González, con el cultivo de la viña en cordón trenzado en la finca, ya que además estaban cursando un módulo de vinificación en el IES La Guancha.

Se vieron en un apuro cuando éste les dijo que ese año no tenía fuerzas para vendimiar. “Nos vimos con muchos kilos de uva y sin saber qué hacer, pero teníamos el producto, estábamos aprendiendo a hacer vino a nuestra manera, y probamos”, cuenta Mercedes.

Dado el respeto ecológico con el que siempre su progenitor trabajó la finca, tenían claro que no querían elaborar un vino convencional sino natural, sin el añadido de levaduras, sulfitos, ni bacterias lácticas para inducir la fermentación.

Hicieron una pequeña cantidad, que les dejó unas 250 botellas y el resto de la producción, la vendieron. Lo lanzaron al mercado con el nombre de Marañuela, el mismo que eligieron para su bodega, debido a que en el lugar abunda esta planta herbácea trepadora con una flor muy llamativa, que se conoce también con el nombre de Capuchina.

A partir de ahí no pararon. Iniciaron un camino que no ha hecho sino crecer. Con la añada 2022 se sumaron Cariño y Siroco, un blanco semidulce, y Raíz, que es un homenaje a su padre, y en la del año pasado lo hicieron Terna, un tinto elaborado íntegramente en acero inoxidable, y Calima.

“Todos ellos ecológicos, sin estabilizar ni filtrar, que proceden de terreno

equilibrado, en el que es necesario trabajar mucho el suelo y utilizar productos naturales”, explican.

Recuperaron la manera en la que su padre elaboraba el vino hace 50 años. Pisan la uva -un 90% de listán negro y otro 10% de blanco-; la despalillan manualmente; le quitan el engazo y no utilizan maquinaria. La uva se fermenta durante varios días dentro hasta que baja a los depósitos.

La misma filosofía la trasladan a la bodega, donde no emplean ningún producto químico.

Igual que hacen con el café, se encargan de todo: embotellan los caldos, los promocionan, los llevan a los restaurantes y los distribuyen. En momentos puntuales como la vendimia, acude toda la familia a echar una mano. Se refieren a su madre, Juana, y sus otras tres hermanas, Séfora, Marta y Lola. A ello hay que añadirle toda la burocracia a la que tuvieron que hacer frente para conseguir los permisos y registrar el nombre.

En dos años la producción se elevó a 1.800 botellas, han logrado colocarla en restaurantes con estrella Michelin, aunque la cantidad, apuntan, “sigue siendo ridícula”. Este año se presentan al concurso de vinos del Liceo de Taoro por primera vez con un vino embotellado y bajo el amparo de la Denominación de Origen Valle de La Orotava.

Mercedes ha dejado la costura para siempre y Felipe ha tenido la oportunidad de volver al sector turístico, pero al final lo ha descartado.



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

Ambos han decidido apostar por su empresa.

No les impresiona la cantidad de botellas ni de kilos de café que producen sino todo el recorrido que han hecho en este tiempo y el haber vencido ante el 'no' de los demás. Cuando les decían que no se podía hacer vino natural o que el café no era de Tenerife, ellos confiaron en que tenían algo distinto para ofrecer, hecho con muchísimo cariño y, por lo tanto, no dudaron en que sus joyas de la finca, aunque fuera en pequeñas dosis, iban a despertar el interés que habían proyectado.



PORTADA

CLASE MAGISTRAL DEL GURÚ CANARIO DE LOS QUESOS

Isidoro Jiménez, el mayor experto en quesos de Canarias y voz autorizada en todo lo que ocurre en este sector, nuevo invitado al podcast gastronómico de referencia en las islas



'La penúltima y nos vamos' es un podcast gastronómico presentado por José Luis Reina, periodista de CANARIAS7, y Mulchand Chanrai, consultor



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 comunicación y marketing en los sectores de la gastronomía, el ocio, turismo y hostelería.

El programa especializado, que se emite cada quince días y se graba en un escenario único: la terraza Alis Rooftop de Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, nace con la vocación de dar voz a los protagonistas más destacados de la gastronomía en Canarias, así como poner el foco en todo lo relacionado con el ocio y la hostelería.

Enlace al podcast de la noticia: <https://www.canarias7.es/podcast/la-penultima-y-nos-vamos/>.



PORTADA

NIEBLA ESPUMOSA ETIQUETA NEGRA, DE BODEGAS FRP, MEJOR SIDRA DE CANARIAS DEL I CONCURSO AGROCANARIAS

Niebla espumosa etiqueta negra, elaborada por María Belén Rodríguez, de Bodegas FRP (Valleseco, Gran Canaria), ha sido elegida como la Mejor Sidra de Canarias 2024 y la Mejor Sidra Ecológica del archipiélago en el marco del I Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con la colaboración del Ayuntamiento de Valleseco. Esta empresa recibe además una plata en la categoría de naturales, y un oro por Niebla etiqueta roja, en espumosas



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



Esta es una empresa familiar que elabora sus producciones a partir de manzanas de distintas variedades de reineta cuya pulpa acidulada les confiere un gran potencial organoléptico, adaptadas al clima subtropical de Canarias. Estas se cultivan de forma ecológica a más de 1.000 metros sobre el nivel del mar, lo que les permite acumular las horas de frío necesarias. Estas condiciones climáticas y los suelos fértiles del municipio grancanario dan lugar a una fruta de calidad, con mayor contenido de azúcar y, en consecuencia, mayor graduación alcohólica e intensidad aromática, que es la base de unas producciones premiadas en los International Wine & Spirits Awards.

En la categoría de sidras naturales (mosto natural de manzana, sidra natural, sidra natural dulce, sidra natural con bajo contenido en alcohol, y sidra natural con fruta), se concedió una medalla de oro a Fierro, de José Juan Déniz Reyes; una plata a El Lagar de Valleseco, de Ángel Tomás Domínguez Ponce; y otra plata a Niebla, de María Belén Rodríguez Pérez, todas de Gran Canaria.

En la categoría de sidras gasificadas (extraseca, seca, semisecca y dulce) recibió una gran medalla de oro la marca La Mirla Sidrera, de Castro & Magan S.L., de la isla de La Palma, y un oro, Tuscany, elaborada por Vicente Oliver Marrero Arencibia, en Gran Canaria; y en la de sidras espumosas (extraseca, seca, semisecca y dulce) se otorgó un oro a Niebla

espumosa etiqueta roja, de María Belén Rodríguez Pérez. La distinción de Mejor Imagen y Presentación recayó en Tuscany, correspondiente a esta modalidad.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, y el alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, anunciaron hoy el fallo del jurado del certamen, celebrado el 19 de mayo en el municipio grancanario, y en el que participaron veintitrés producciones de las islas (trece sidras de siete sidrerías de Gran Canaria, seis de tres empresas de Tenerife, tres de una única sidrería de La Palma y una de un productor de El Hierro).

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, aludió a "la labor fundamental que desarrolla el ICCA para el fomento y puesta en valor de los productos de calidad diferenciada de las islas, a través de acciones como este concurso, que marca un antes y un después en la promoción de estas elaboraciones del archipiélago, que ya suman galardones en certámenes internacionales". En este sentido, aboga por que se siga potenciando este cultivo que permite diversificar la producción agraria y agroalimentaria en las medianías de Canarias e incentivar nuestro sector primario y medio rural.

El alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, destacó que este municipio, pionero en el cultivo de la manzana ha sido, durante los últimos quince años, "la punta de lanza en Canarias en cuanto a la elaboración de sidra", y señaló que augura un "gran futuro" para este



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

sector. Asimismo, subrayó que el primer certamen regional “ha sido todo un éxito”, tanto por el número de participantes como de reconocimientos obtenidos por las producciones locales.

Por su parte, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, explicó que este primer certamen, en el que se han concedido un total de nueve premios a siete sidras de Gran Canaria y La Palma, “es solo el comienzo de una larga andadura para el sector de la sidra, que tiene un gran porvenir, especialmente en las islas centrales y occidentales”. Además, manifestó su compromiso de seguir respaldando, en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria y la corporación municipal, esta actividad a través de acciones dirigidas a profesionalizar el sector y visibilizar y promocionar sus producciones.



PORTADA

BREÑA ALTA FOMENTA EL SECTOR PRIMARIO A TRAVÉS DEL PRIMER CONCURSO SOBRE AGROECOLOGÍA Y CULTURA LOCAL EN EL MUNICIPIO

El Ayuntamiento de Breña Alta organiza la primera edición del concurso sobre agroecología y cultura local, en el que a través de recetas y viñetas se optará a premios en metálico, bonos de compra y cestas de productos sin agrotóxicos del mercado municipal



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



Jonathan Felipe incide en la importancia de apoyar al sector agrícola. “Uno de los objetivos principales de esta iniciativa es impulsar los productos englobados a la agricultura ecológica”, afirma el alcalde.

El certamen nace con el objetivo de difundir los valores agroecológicos y socioculturales que se promueven desde el mercado, así como su relación con la alimentación, la cultura local, la artesanía, la soberanía alimentaria y el consumo responsable.

Las personas interesadas podrán participar en las categorías de recetas saludables con historia y de viñetas, las cuales están orientadas a resaltar, difundir y concienciar sobre los citados valores para mejorar la salud de las personas, del entorno y del planeta.

La actividad cuenta con la colaboración de la Asociación de Productores-Vendedores del Mercadillo ‘De nuestro huerto’, la Asociación de Artesanos de Breña Alta, Arteba, y la Asociación de la Pequeña y Mediana Empresa de Breña Alta, Pymesbalta, además de la cofinanciación de la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Autónomos del Gobierno de Canarias.

Los trabajos en ambas categorías podrán presentarse hasta el próximo

1 de julio, conforme a lo regulado en las bases de participación, que podrán consultarse en la página <https://brenaalta.es>. Para cualquier otra duda o aclaración podrán dirigirse al teléfono 922437009 ext 256 o aedl@balta.org.

GRAN MEDALLA DE ORO PARA LA MARCA 'LA MIRLA SIDRERA' DE LA PALMA, EN LA CATEGORÍA DE SIDRAS GASIFICADAS

Niebla espumosa etiqueta negra, elaborada por María Belén Rodríguez, de Bodegas FRP (Valleseco, Gran Canaria), ha sido elegida como la Mejor Sidra de Canarias 2024 y la Mejor Sidra Ecológica del archipiélago en el marco del I Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con la colaboración del Ayuntamiento de Valleseco. Esta empresa recibe además una plata en la categoría de naturales, y un oro por Niebla etiqueta roja, en espumosas



Esta es una empresa familiar que elabora sus producciones a partir de manzanas de distintas variedades de reineta cuya pulpa acidulada les confiere un gran potencial organoléptico, adaptadas al clima subtropical de Canarias. Estas se cultivan de forma ecológica a más de 1.000 metros sobre el nivel del mar, lo que les permite acumular las horas de frío necesarias. Estas condiciones climáticas y los suelos fértiles del municipio

grancanario dan lugar a una fruta de calidad, con mayor contenido de azúcar y, en consecuencia, mayor graduación alcohólica e intensidad aromática, que es la base de unas producciones premiadas en los International Wine & Spirits Awards.

En la categoría de sidras naturales (mosto natural de manzana, sidra natural, sidra natural dulce, sidra natural con bajo contenido en alcohol, y sidra natural con fruta), se concedió una medalla de oro a Fierro, de José Juan Déniz Reyes; una plata a El Lagar de Valleseco, de Ángel Tomás Domínguez Ponce; y otra plata a Niebla, de María Belén Rodríguez Pérez, todas de Gran Canaria.

En la categoría de sidras gasificadas (extraseca, seca, semisecca y dulce) recibió una gran medalla de oro la marca La Mirla Sidrera, de Castro & Magan S.L., de la isla de La Palma, y un oro, Tuscany, elaborada por Vicente Oliver Marrero Arencibia, en Gran Canaria; y en la de sidras espumosas (extraseca, seca, semisecca y dulce) se otorgó un oro a Niebla espumosa etiqueta roja, de María Belén Rodríguez Pérez. La distinción de Mejor Imagen y Presentación recayó en Tuscany, correspondiente a esta modalidad.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, y el alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, anunciaron hoy el fallo del jurado del certamen, celebrado el 19 de mayo en el municipio grancanario, y en el que participaron veintitrés producciones de las islas (trece sidras de siete sidrerías de Gran Canaria, seis de tres empresas de Tenerife, tres de una única sidrería 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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

y una de un productor de El Hierro).

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, aludió a “la labor fundamental que desarrolla el ICCA para el fomento y puesta en valor de los productos de calidad diferenciada de las islas, a través de acciones como este concurso, que marca un antes y un después en la promoción de estas elaboraciones del archipiélago, que ya suman galardones en certámenes internacionales”. En este sentido, aboga por que se siga potenciando este cultivo que permite diversificar la producción agraria y agroalimentaria en las medianías de Canarias e incentivar nuestro sector primario y medio rural.

El alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, destacó que este municipio, pionero en el cultivo de la manzana ha sido, durante los últimos quince años, “la punta de lanza en Canarias en cuanto a la elaboración de sidra”, y señaló que augura un “gran futuro” para este sector. Asimismo, subrayó que el primer certamen regional “ha sido todo un éxito”, tanto por el número de participantes como de reconocimientos obtenidos por las producciones locales.

Por su parte, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, explicó que este primer certamen, en el que se han concedido un total de nueve premios a siete sidras de Gran Canaria y La Palma, “es solo el comienzo de una larga andadura para el sector de la sidra, que tiene un gran porvenir, especialmente en las islas centrales y occidentales”. Además, manifestó su compromiso de seguir respaldando, en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria y la corporación municipal, esta actividad a

través de acciones dirigidas a profesionalizar el sector y visibilizar y promocionar sus producciones.

El concurso se rige por un sistema de cata ciega, de forma que un panel de ocho catadores y catadoras especialistas en el análisis de estas elaboraciones evaluó las muestras del certamen sin conocer su procedencia, y determinó con sus valoraciones las producciones que han resultado premiadas. El panel de cata estuvo conformado por José Antonio Norniella, enólogo y maestro sidrero; Benito Pecina, sidrero de la Sidrería Kudarcon Vasco; Dolores Isabel Armas, inspectora del Servicio de Inspección, Laboratorios e Informes del ICCA; Domingo Donato, enólogo y gerente de Prodel Agrícola; Elisabet Delgado, WSET2, sumiller y técnica superior en Vitivinicultura y Enología; Lluçia Fernández Marqués, miembro de la Fundación Astures XXI y editora de la revista La Sidra; Manuel González Hernández, jefe de cocina de La Tunera, y Patricia Perdomo, consultora especializada en agroalimentación y restauración y máster en investigación y gestión de restaurantes por la Basque Culinary Center.

Este certamen forma parte de los Concursos Oficiales Agrocanarias, con los que el Ejecutivo canario a través del ICCA reconoce anualmente los mejores quesos, vinos, gofios, aceites de oliva virgen extra y sales marinas del archipiélago. Las producciones galardonadas podrán utilizar durante un año el distintivo oficial correspondiente al premio recibido (una medalla adhesiva que se coloca sobre las botellas) y participarán en los distintos eventos de fomento y promoción de los productos canarios que este organismo autónomo organiza a lo largo del año dentro y fuera de las islas.



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

Nota de cata de la ganadora

Niebla espumosa etiqueta negra es a la vista amarilla pálida con irisaciones verdosas, limpia y brillante, con burbuja muy fina e integrada. En nariz es muy limpia, con recuerdos de flor de manzana y cítricos, pinceladas de repostería y especiados; y en boca muestra una burbuja elegante, muy integrada, equilibrada, acidez fresca y viva, tanicidad envolvente y retronasal a frutos secos y hierbas frescas.



PORTADA

CONOCER EL SUR PARA NO PERDER EL NORTE EN MATERIA DE BIENESTAR ANIMAL DURANTE EL TRANSPORTE

Por Jaume Bernis, responsable sectores porcino, avícola y cunícola de COAG y autor del Dictamen de opinión en el CESE relativo a la propuesta de reglamento de la Comisión Europea en sobre bienestar animal durante el transporte, expuesto el pasado 31 de mayo en Bruselas.



Copenhague no es Lorca, Estocolmo no es Alcarrás y Helsinki no es Utiel-



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

Requena. En COAG somos conscientes de que la propuesta de reglamento de la Comisión Europea en sobre bienestar animal durante el transporte se basa en encontrar soluciones comunes y aplicables a los 27 estados miembro que conforman la Unión Europea. Sin embargo, esta propuesta no ha tenido en cuenta las características propias de cada Estado Miembro, ya sea la temperatura media anual, la red de carreteras e infraestructuras disponibles, el número de mataderos establecidos en cada país, los modelos de producción, la distribución de granjas y el tamaño de las mismas, entre otras particularidades.

Por ejemplo, no tiene sentido aplicar el mismo baremo en torno a la temperatura permitida para el transporte en un país de la zona mediterránea que en un país de la zona norte. Del mismo modo, no es lógico aplicar una misma restricción en torno a la duración del transporte en un país con óptimas conexiones de carreteras como en uno que depende de carreteras de un sólo carril y con múltiples zonas montañosas.

Por tanto, estos factores afectan, de manera significativa, en la aplicación del reglamento propuesto por lo que hemos pedimos a la Comisión Europeo que tenga en cuenta las peculiaridades de casa Estado comunitario. Del mismo modo, pedimos que se tengan en cuenta las repercusiones sociales, medioambientales y económicas derivadas de la aplicación de la propuesta.

Como ganadero puedo asegurar que los principales interesados en que los animales viajen en las mejores condiciones posibles somos nosotros, los ganaderos y ganaderas. No sólo porque es parte de nuestro trabajo

diario, sino porque las repercusiones de cualquier daño derivado del transporte corren a cargo del productor.

La Comisión mantiene que su propuesta se basa en la ciencia a través de los diferentes análisis llevados a cabo por la EFSA, pero olvida una parte fundamental para poder llevar a cabo la correcta aplicación de la propuesta: la experiencia de los ganaderos, transportistas y veterinarios. Ellos tienen el conocimiento práctico, y si queremos conseguir normas efectivas y coherentes, es fundamental escuchar su voz. Por tanto, pedimos a las instituciones comunitarias que añadan este valioso conocimiento. Por otro lado, es fundamental que se recojan en todos los acuerdos comerciales bilaterales las mismas exigencias de producción y comercialización para todos los productos que entren y salgan de la UE, de lo contrario estaremos poniendo a los ganaderos europeos en una clara desventaja frente a las importaciones procedentes de terceros países.

En el dictamen que presenté el pasado viernes, 31 de mayo, en el Comité Económico y Social Europeo (CESE), proponemos soluciones coherentes y que sean eficientes a largo plazo, ya que, consideramos que lo propuesto por la Comisión no deja de ser un paquete de medidas a corto plazo que criminaliza al sector y pone una zancadilla más al ganadero europeo.

No nos podemos olvidar de que el actual modelo productivo establecido en la UE ha sido fruto de la propia legislación comunitaria, es por ello que nuestras soluciones intentan reorientar las restricciones propuestas por la Comisión y evidenciar que, si verdaderamente queremos un

cambio, lo primero que debe de hacer la Comisión es dar facilidad para revertir el actual modelo de producción, potenciando la viabilidad económica y social de los mataderos y granjas locales.

En este sentido, consideramos que:

La Comisión pide reducir horas de viaje para transporte a matadero; Esto no tiene sentido si no se revierte la actual situación de cierre de mataderos locales. Estos mataderos están cerrando por no poder adaptarse a las exigencias sanitarias impuestas por la Comisión. Es decir, nos piden cumplir lo contrario a lo que están consiguiendo con sus actuales políticas.

La Comisión pide restringir los viajes a ciertas temperaturas. De hecho, cuando las temperaturas superen los 30grados solo se podrán llevar a cabo viajes nocturnos. Esto deja para países del SUR como Portugal, España, Italia, Grecia, Francia, entre otros, es catastrófico, ya que, obliga a los trabajadores (ganaderos, transportistas y veterinarios) a trabajar de noche, con las repercusiones que esta imposición tendrá en sus vidas (hablamos de conciliación personal y hablamos de salud mental).

Además, las fuentes estadísticas europeas afirman que la siniestralidad en horario nocturno se multiplica por 10, siendo un factor crítico para los transportistas. Por tanto, pedimos encarecidamente a la Comisión que legisle la temperatura del interior de la caja -con un baremo por especie y raza ganadera- no tiene sentido legislar la temperatura exterior.

La Comisión pide contar obligatoriamente con un veterinario en la carga



de los animales. Esto es impracticable, ya que en la UE actualmente hay déficit de veterinarios, por lo que sería imposible llevar a cabo esta exigencia. Además, no tiene sentido llevar a cabo esta supervisión por parte de un veterinario cuando se cuenta con un sistema TRACES automatizado, que ya funciona en muchos países. Adicionalmente, proponemos a la Comisión que considere al transportista, al ganadero o a un tercero como figura competente cuando esté correctamente autorizado.

La Comisión propone aumentar el espacio por animal en la caja para mejorar su bienestar durante el viaje. Esto en según qué casos, sobre todo en los animales con mayor altura, es contraproducente ya que la experiencia de los profesionales del transporte y de los ganaderos señalan que esta diferencia de espacio puede facilitar el movimiento del ganado, y con ello el riesgo de sufrir caídas, golpes o lesiones. Esto se traduce en posibles pérdidas económicas para el ganadero.

Por otro lado, este aumento del espacio multiplicaría en un 3,5 el actual número de viajes, ya que la carga de animales disminuiría, lo que supondría un aumento de emisiones considerable, pasando de 116.300T de emisiones de CO₂ a cerca de 407.000T. Estos datos nos lo proporcionan desde la Asociación Europea del Transporte "European Livestock Transport (ELT)".

La Comisión propone modificar la aptitud para el transporte de los animales. Nosotros frente a esta exigencia pedimos que se haga un exhaustivo estudio de impacto, ya que, el sobrecoste que sufrirían muchas granjas para adaptar la estructura y el proceso actual al

propuesto, las llevaría al cierre y cese de su actividad.

En definitiva, los ganaderos de COAG pedimos soluciones coherentes a largo plazo y estudios, más allá de los realizados por la EFSA, que recojan la experiencia de los profesionales del sector y que evidencien la viabilidad e impacto que las medidas propuestas tendrían sobre lo social, económico y medioambiental.

Jaume Bernis. Responsable sectores porcino, avícola y cunícola de COAG.

Enlace a los vídeos intervención de Jaume Bernis en la sesión plenaria del EESC 31 de mayo 2024:
https://drive.google.com/drive/folders/1qvOyHFpAIDFKzaXGZdG8bmdp3s9_xTuu.



PORTADA

NIEBLA ESPUMOSA ETIQUETA NEGRA, DE BODEGAS FRP, MEJOR SIDRA DE CANARIAS DEL I CONCURSO AGROCANARIAS

Esta empresa de Valleseco recibe además la distinción de Mejor Sidra Ecológica por esta misma producción, una plata en la categoría de naturales, y un oro por Niebla etiqueta roja en espumosas



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



Niebla espumosa etiqueta negra, elaborada por María Belén Rodríguez, de Bodegas FRP (Valleseco, Gran Canaria), ha sido elegida como la Mejor Sidra de Canarias 2024 y la Mejor Sidra Ecológica del archipiélago en el marco del I Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) con la colaboración del Ayuntamiento de Valleseco. Esta empresa recibe además una plata en la categoría de naturales, y un oro por Niebla etiqueta roja, en espumosas.

Esta es una empresa familiar que elabora sus producciones a partir de manzanas de distintas variedades de reineta cuya pulpa acidulada les confiere un gran potencial organoléptico, adaptadas al clima subtropical de Canarias. Estas se cultivan de forma ecológica a más de 1.000 metros sobre el nivel del mar, lo que les permite acumular las horas de frío necesarias. Estas condiciones climáticas y los suelos fértiles del municipio grancanario dan lugar a una fruta de calidad, con mayor contenido de azúcar y, en consecuencia, mayor graduación alcohólica e intensidad aromática, que es la base de unas producciones premiadas en los International Wine & Spirits Awards.

En la categoría de sidras naturales (mosto natural de manzana, sidra natural, sidra natural dulce, sidra natural con bajo contenido en alcohol, y sidra natural con fruta), se concedió una medalla de oro a Fierro, de José Juan Déniz Reyes; una plata a El Lagar de Valleseco, de Ángel Tomás

Domínguez Ponce; y otra plata a Niebla, de María Belén Rodríguez Pérez, todas de Gran Canaria.

En la categoría de sidras gasificadas (extraseca, seca, semiseca y dulce) recibió una gran medalla de oro la marca La Mirla Sidrera, de Castro & Magan S.L., de la isla de La Palma, y un oro, Tuscany, elaborada por Vicente Oliver Marrero Arencibia, en Gran Canaria; y en la de sidras espumosas (extraseca, seca, semiseca y dulce) se otorgó un oro a Niebla espumosa etiqueta roja, de María Belén Rodríguez Pérez. La distinción de Mejor Imagen y Presentación recayó en Tuscany, correspondiente a esta modalidad.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, y el alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, anunciaron hoy el fallo del jurado del certamen, celebrado el 19 de mayo en el municipio grancanario, y en el que participaron veintitrés producciones de las islas (trece sidras de siete sidrerías de Gran Canaria, seis de tres empresas de Tenerife, tres de una única sidrería de La Palma y una de un productor de El Hierro).

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, aludió a "la labor fundamental que desarrolla el ICCA para el fomento y puesta en valor de los productos de calidad diferenciada de las islas, a través de acciones como este concurso, que marca un antes y un después en la promoción de estas elaboraciones del archipiélago, que ya suman galardones en certámenes internacionales". En este sentido, aboga por que se siga potenciando



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

este cultivo que permite diversificar la producción agraria y agroalimentaria en las medianías de Canarias e incentivar nuestro sector primario y medio rural.

El alcalde de Valleseco, José Luis Rodríguez Quintana, destacó que este municipio, pionero en el cultivo de la manzana ha sido, durante los últimos quince años, "la punta de lanza en Canarias en cuanto a la elaboración de sidra", y señaló que augura un "gran futuro" para este sector. Asimismo, subrayó que el primer certamen regional "ha sido todo un éxito", tanto por el número de participantes como de reconocimientos obtenidos por las producciones locales.

Por su parte, el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, explicó que este primer certamen, en el que se han concedido un total de nueve premios a siete sidras de Gran Canaria y La Palma, "es solo el comienzo de una larga andadura para el sector de la sidra, que tiene un gran porvenir, especialmente en las islas centrales y occidentales". Además, manifestó su compromiso de seguir respaldando, en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria y la corporación municipal, esta actividad a través de acciones dirigidas a profesionalizar el sector y visibilizar y promocionar sus producciones.

El concurso se rige por un sistema de cata ciega, de forma que un panel de ocho catadores y catadoras especialistas en el análisis de estas elaboraciones evaluó las muestras del certamen sin conocer su procedencia, y determinó con sus valoraciones las producciones que han resultado premiadas. El panel de cata estuvo conformado por José Antonio Norniella, enólogo y maestro sidrero; Benito Pecina, sidrero de



la Sidrería Kudarcon Vasco; Dolores Isabel Armas, inspectora del Servicio de Inspección, Laboratorios e Informes del ICCA; Domingo Donato, enólogo y gerente de Prodel Agrícola; Elisabet Delgado, WSET2, sumiller y técnica superior en Vitivinicultura y Enología; Lluçia Fernández Marqués, miembro de la Fundación Astures XXI y editora de la revista La Sidra; Manuel González Hernández, jefe de cocina de La Tunera, y Patricia Perdomo, consultora especializada en agroalimentación y restauración y máster en investigación y gestión de restaurantes por la Basque Culinary Center.

Este certamen forma parte de los Concursos Oficiales Agrocanarias, con los que el Ejecutivo canario a través del ICCA reconoce anualmente los mejores quesos, vinos, gofios, aceites de oliva virgen extra y sales marinas del archipiélago. Las producciones galardonadas podrán utilizar durante un año el distintivo oficial correspondiente al premio recibido (una medalla adhesiva que se coloca sobre las botellas) y participarán en los distintos eventos de fomento y promoción de los productos canarios que este organismo autónomo organiza a lo largo del año dentro y fuera de las islas.

Nota de cata de la ganadora

Niebla espumosa etiqueta negra es a la vista amarilla pálida con irisaciones verdosas, limpia y brillante, con burbuja muy fina e integrada. En nariz es muy limpia, con recuerdos de flor de manzana y cítricos, pinceladas de repostería y especiados; y en boca muestra una burbuja elegante, muy integrada, equilibrada, acidez fresca y viva, tanicidad envolvente y retronasal a frutos secos y hierbas frescas.



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



PORTADA

JORNADAS SOBRE LAS MUJERES EN EL ÁMBITO RURAL

El próximo miércoles 12 de junio se va a celebrar en #Tegueste unas jornadas sobre las mujeres en el ámbito rural: Cómo emprenden y participan en la toma de decisiones. Contaremos con la presencia de 6 mujeres emprendedoras en el ámbito rural que comentarán su experiencia y finalizaremos las jornadas con una visita a las Bodegas Barreto organizadas por Confederación de mujeres del mundo rural CERES, con la financiación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Jornadas: Acciones para promover la incorporación de las mujeres a los derechos económicos del sector agrario

CERES
CONFEDERACIÓN DE MUJERES DEL MUNDO RURAL

LUGAR: Casa de los Zamoranos. Tegueste (Tenerife)
FECHA: 12 de junio de 2024
Imprescindible inscripción (contactar Tfno. 922299655)

PROGRAMA

Jornada: LAS MUJERES EN EL ÁMBITO RURAL: CÓMO EMPRENDEN Y PARTICIPAN EN LA TOMA DE DECISIONES

16,00 horas Presentación de la Jornada

16,20 horas – Mesa Redonda “El acceso de las mujeres a los puestos de dirección de las empresas y entidades del mundo rural, y experiencia en el acceso a las ayudas PAC”.

Participan:

- Dña. María Candelaria Rodríguez, Presidenta de la Sociedad Cooperativa La Candelaria
- Dña. María del Carmen Pérez, Presidenta del Mercado Agrario Insular de Gran Canaria
- Dña. Ascensión Robayna, miembro de la Junta Rectora de SAT El Jable

17,50 horas - Mesa Redonda “Emprendimiento y gestión de las mujeres en el ámbito rural: iniciativas individuales y titularidad compartida”.

Participan:

- Dña. Rosario Hernández, Agricultora y Ganadera de Tenerife
- Dña. Isaura González, Ganadera de Gran Canaria
- Dña. Dulce Acevedo, Agricultora de Tenerife

19,00 horas – Bodegas Barreto: una experiencia práctica de mujeres innovadoras en el mundo rural. Incluye visita a la finca y a la bodega,

21,00 horas – Cierre de la Jornada

Las jornadas darán comienzo a las 16:00 y finalizarán a las 21:00h.

Para inscribirse llamar al 922 29 96 55. Plazas limitadas.

Plazo de inscripción hasta el 10 de junio.



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

Resolución de 31 de mayo de 2024 del Viceconsejero de Sector Primario, por la que se modifican las asignaciones presupuestarias de las medidas del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI)

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/4f9d3160-4e08-4f3c-b64c-04e97a940746>

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

1774 Secretaría General Técnica.- Resolución de 20 de mayo de 2024, por la que se dispone la publicación del Convenio entre la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria y los Grupos de Acción Local para la implementación de las estrategias de desarrollo local previstas en la intervención 7119. LEADER del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2024/106/005.html>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Orden APA/520/2024, de 30 de mayo, por la que se homologa el contrato-tipo de compraventa de forrajes con destino a su transformación y comercialización, campaña

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2024-11183