

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

EL ÚLTIMO MOLINO DE GOFIO DE SANTA CRUZ ESTÁ EN LA SALUD (*)

Los hermanos García custodian en el barrio de La Salud el último molino de gofio de la capital tinerfeña, en un pulso entre la técnica artesanal frente a la industrial. Herederos del oficio de su padre, iniciador en 1953, toman el pulso a diario desde el mostrador. «cuando la economía va bien se vende menos gofio»

En Salud Bajo se huele tradición. Cada mañana, Moisés García arranca la máquina del tiempo que se esconde en la avenida de Venezuela, donde desde hace décadas «huele que alimenta». Generaciones enteras han

hecho del gofio su alimento básico.



canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

UN EXPERTO RECOMIENDA IMPULSAR LA VITICULTURA REGENERATIVA EN CANARIAS PARA COMBATIR LA CRISIS CLIMÁTICA

El investigador brasileño Leonardo Cury da Silva, referente internacional en este ámbito, visitó las islas de Tenerife y La Palma junto con la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y la Universidad de La Laguna (ULL)



El investigador brasileño Leonardo Cury da Silva, referente internacional en viticultura regenerativa, recomienda su aplicación en Canarias ya no como una opción sino como "una respuesta obligada ante los nuevos

escenarios climáticos”.

Así lo ha trasladado durante sus recientes visitas a Tenerife y La Palma promovidas por la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y la Universidad de La Laguna (ULL), para hablar sobre sostenibilidad y resiliencia del viñedo del archipiélago.

En sus charlas, subrayó los paralelismos entre Canarias y regiones vitícolas latinoamericanas, como Serra Gaúcha o los viñedos tropicales de altitud, detalla la ULL en un comunicado.

Asimismo, enfatizó que los suelos volcánicos, especialmente vulnerables a la erosión y a la escasez de agua, requieren técnicas regenerativas que aumenten la materia orgánica, promuevan un suelo vivo y biodiverso, fortalezcan el sistema radicular y reduzcan la dependencia de insumos externos.

Cury destacó también el potencial de la doble poda, utilizada en regiones tropicales para gestionar ciclos vegetativos frente a climas impredecibles, señalándola como una herramienta útil para el contexto canario.

Citó igualmente experiencias exitosas en Brasil y Perú, donde la regeneración ha permitido elaborar vinos con mayor expresión del terroir y complejidad sensorial, reforzando la competitividad internacional de estas regiones.

Finalmente, el experto afirmó que la adopción de prácticas regenerativas representa para Canarias una inversión estratégica que garantiza la resiliencia del viñedo, la preservación del paisaje agrícola y el posicionamiento global de los vinos del archipiélago en un mercado cada vez más orientado hacia la sostenibilidad, la identidad territorial y la excelencia.



UNA GUÍA INTERACTIVA REÚNE LOS PRODUCTOS LOCALES PREMIADOS EN LOS CONCURSOS AGROCANARIAS 2025

En la guía se recoge un listado de puntos de venta en las islas de Gran Canaria, Lanzarote, Fuerteventura, Tenerife y El Hierro



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), ha publicado esta semana la guía online interactiva 'Regala Agrocanarias'. Todo ello, con el objetivo de promocionar los vinos, quesos, sidras y gofios premiados en los Concursos Oficiales Agrocanarias 2025.



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

Puntos de venta

Cabe destacar que se recoge un listado de puntos de venta en las islas de Gran Canaria, Lanzarote, Fuerteventura, Tenerife y El Hierro y tiendas online. Por tanto, pueden encontrarse un total de 650 productos agroalimentarios galardonados a lo largo de este año en este certamen que organiza el organismo autónomo. Según ha informado el Gobierno regional, a través de la Consejería, en una nota.

Por un lado, la guía está compuesta por un listado de 27 establecimientos 'Agrocanarias Friendly' comprometidos con la promoción de los productos del sector primario de Canarias. De tal manera que facilita el acceso y conocimiento del público. Por el otro, apoya a los comercios locales durante la próxima campaña navideña.

Referencias disponibles

A través de un formato interactivo, 'Regala Agrocanarias' 2025 ofrece la posibilidad de explorar fácilmente los productos locales. Así como, conocer los establecimientos que disponen de ellos.

Se puede acceder a esta publicación a través de la página web y perfiles en Redes Sociales de los Concursos Agrocanarias.

Concursos Agrocanarias

Esta guía se complementará con diversas publicaciones a través del canal de YouTube, los perfiles en Facebook e Instagram. Además de la Página web de los Concursos Agrocanarias para incrementar la visibilidad de los comercios locales.

Regala Agrocanarias se ha inspirado en la isla de San Borondón. Mediante un vídeo publicitario basado en este territorio legendario, establece una analogía entre la exploración de lugares desconocidos y el descubrimiento de nuevos sabores en los establecimientos 'Agrocanarias friendly'.



GÁLDAR ENTRE LA ÉLITE QUESERA INTERNACIONAL: DOS QUESERÍAS ARTESANALES SE ALZAN CON MEDALLAS EN SUIZA

Las queserías La Caldera y El Cortijo El Montañón obtienen sendas medallas de bronce en los World Cheese Awards 2025, consolidando la reputación de Gáldar como referente en la producción artesanal de quesos a nivel mundial.



Las queserías galdenses Quesos La Caldera y Queso Artesano El Cortijo El Montañón han sido galardonadas con medalla de bronce en los World Cheese Awards 2025, celebrados en Berna (Suiza), por sus respectivos Queso de Media Flor y Queso Curado de Oveja, llevando así el prestigio, la calidad y la autenticidad de la tradición quesera de Gáldar al escenario



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

internacional.

Estos reconocimientos se enmarcan en una relevante participación canaria en los World Cheese Awards 2025, la competición quesera más exigente del mundo, donde un panel internacional de 265 jueces expertos evaluó en cata ciega 5.244 quesos procedentes de más de 40 países. Gran Canaria obtuvo un total de nueve medallas, dos de ellas para queserías con sede en Gáldar: Quesos La Caldera, de Francisco Javier González Ramos, ubicada en el pago de Fagajesto, y Queso Artesano El Cortijo El Montañón, de David Ismael Moreno Gil, en Caideros. Ambos productores regresan a casa con medallas de bronce —un logro que, en el caso de La Caldera, ya distinguida en ediciones anteriores, consolida su trayectoria en la élite quesera internacional.

Teodoro Sosa, alcalde de Gáldar, expresó que estos premios son fruto del esfuerzo callado de familias que cuidan sus rebaños, que se esfuerzan por mantener lo autóctono y la tradición de hace siglos. “Enhorabuena a Francisco y a Tania; a David, Dunia Moreno, Flora Gil y Domingo Moreno y a todos los que hacen de nuestro queso un símbolo de identidad y de calidad universal”, expresó el edil.

Por su parte, David Ismael Moreno Gil, de Queso Artesano El Cortijo El Montañón, en Caideros, tras conocer el fallo expresó que “este reconocimiento es un agradecimiento a todos nuestros fieles clientes, por apoyar, sobre todo, a las queserías artesanales y al queso artesano. Sin ustedes, esto no se mantiene y tampoco se mantienen las tradiciones”.

"A quienes confían en nosotros cada día, a quienes ponen nuestros quesos en su mesa, a quienes nos recomiendan, nos apoyan y nos dan alas... este premio va para ustedes también. Gracias por ser parte de esta locura tan bonita que es hacer queso en Canarias, con cariño, con constancia y con nuestro puntito de humor. ¡Vamos a por más, mi gente!", compartió con emoción la noticia en sus redes sociales, Francisco Javier González Ramos, de la quesería La Caldera.

Tine Martín Ojeda, concejal de Desarrollo Socioeconómico del Ayuntamiento de Gáldar, destacó que estos premios son el reflejo de una apuesta clara por la trashumancia, la artesanía auténtica, el respeto por los procesos tradicionales y el esfuerzo silencioso pero constante de pequeños productores que convierten la leche de sus rebaños en identidad cultural y sabor diferenciado. "Detrás de cada queso galardonado hay madrugones, conocimiento transmitido de generación en generación y un compromiso profundo con el territorio. Hoy, una vez más, Gáldar está en la cima no por casualidad, sino por calidad, coherencia y corazón", afirmó.

Quesos La Caldera, ubicada en el barrio rural de La Caldera, es una quesería familiar fundada en mayo de 2020 por Francisco González y Tania Rivero Santana, dos jóvenes ganaderos y agricultores que asumieron el desafío de continuar una tradición familiar que comenzó en 2014. Gracias a sus métodos tradicionales y respetando los ciclos naturales de pastoreo, esta quesería ha obtenido numerosos reconocimientos a nivel insular, nacional e internacional.

La Quesería Queso Artesano El Cortijo El Montañón, es conducida por

Flora María Gil Mendoza y Domingo Moreno Moreno, y se encuentra en el paraje de El Montañón, Caideros. Es una ganadería y quesería integrada que produce quesos 100 % con leche cruda de su propio rebaño de ovejas canarias, de cabra majorera o la mezcla de ambas alimentadas en libertad con pastos naturales.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales

