



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

**SÁBADO, 18 DE AGOSTO DE 2018**

## **CANARIAS AHORA**

### **GRAN CANARIA ALBERGA EL MAYOR CENTRO DE MADURACIÓN DE QUESOS ARTESANALES DE ESPAÑA**

Quesos Bolaños adquiere 60 toneladas de queso al mes a una treintena de pastores, que dan salida así a su producto

La empresa familiar aglutina 18 premios entre 2017 y 2018



Gran Canaria alberga el mayor centro de maduración de quesos artesanales de España, un auténtico paraíso para los amantes del queso, ya que recorrer las instalaciones de Quesos Bolaños, que adquiere cada mes 60 toneladas de variadas exquisiteces a una treintena de pastores, es todo un deleite para los sentidos.

Esta empresa familiar, que quiso mostrar sus instalaciones los responsables de Comercio y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Minerva Alonso y Miguel Hidalgo, arrancó hace más de 70 años repartiendo a pie y cargando a hombros los quesos tienda por tienda en el norte de Gran Canaria.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Tras cuatro generaciones, ahora no solo tiene producción propia, sino que madura, envasa, etiqueta y distribuye los productos de decenas de pastores de distintas zonas, desde el norte al sur, pasando por la cumbre, que de esta manera dan salida a su producto, explicó el gerente Aarón Bolaños, que sigue la estela de su padre Manuel y su madre Reyes Déniz, que permanecen en la quesería.

El exquisito sabor de los Quesos Bolaños le ha hecho merecedor de múltiples premios en certámenes insulares, regionales, nacionales e internacionales. De hecho, entre 2017 y 2018 ya suma 18 galardones, algunos tan importantes como los Súper Oro que obtuvo el de oveja Lomo del Palo y el Isla Bonita ahumado en la última edición de la World Cheese Awards, además de la Medalla de Plata al Fontanales en Madrid Gourmet el pasado mes de mayo, y dos primeros premios en el Concurso de Quesos de Gran Canaria.

Los representantes del Cabildo, cuyos departamentos están implicados junto al de Desarrollo Económico en el ambicioso programa Gran Canaria Me Gusta para la promoción de los productos locales, conocieron las más de diez cámaras que tiene la empresa para madurar los productos con temperaturas que oscilan entre 8 y 12 grados para conseguir el punto exacto para su consumo. Y es que este proceso es uno de los momentos claves para que cada uno consiga el sabor perfecto, lo que requiere de un control exhaustivo para darle la vuelta regularmente y que además quede homogéneo.

Miles de quesos elaborados con leche de cabra, oveja y vaca, además de mezclas, untados con pimentón o con gofio, de Flor o Media Flor, esperan de esta manera pacientemente en las instalaciones, algunos de ellos hasta un año, para convertirse en auténticos productos gourmets, que no solo avalan los premios sino también el interés mostrado por empresas de Madrid, Barcelona y Gijón que ya le han hecho pedidos tras su participación en las ferias de Alimentaria y Madrid Gourmets bajo el paraguas del Cabildo de Gran Canaria a través de la iniciativa Gran Canaria Me Gusta.

Gran Canaria, que entre sus riquezas atesora la conservación de la ancestral trashumancia, destaca en España por ser un enclave que espacio limitado y reducido produce la mayor de las variedades de quesos gracias a sus microclimas y pastos, y este hecho es palpable en Quesos Bolaños, que alberga un importante recorrido por inigualables sabores y texturas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## **EL AGUA DE LLUVIA SE REDUCE EL 25% EN LAS ZONAS MERIDIONALES DE TODAS LAS ISLAS, SALVO EN LANZAROTE**

La Aemet destaca que, por zonas, las precipitaciones están por encima de lo normal en lo que va de año hidrológico (octubre-mitad de agosto) en casi toda la Península, Baleares y en el norte de Gran Canaria y de Fuerteventura



Las precipitaciones acumuladas desde que comenzó el año hidrológico actual, el 1 de octubre de 2017, hasta el 14 de agosto, es decir a mes y medio de que este concluya, el 30 de septiembre, mantienen el 14% de superávit respecto al nivel medio normal para el conjunto de España. Sin embargo, en el caso de Canarias, el sur de todas las islas, excepto Lanzarote, mantienen más del 25% de déficit, según la Agencia Estatal de Meteorología (Aemet).

En concreto, en el conjunto nacional el valor de lluvias acumuladas alcanza 668 litros por metro cuadrado, el 14% más que el valor habitual para ese periodo, que son 588 litros por metro cuadrado. Entre el 8 y el 14 de agosto, las precipitaciones afectaron a la mitad este peninsular y al sur de la Península, así como a zonas de ambos archipiélagos.

Esta semana ha llovido más de 10 litros por metro cuadrado en la mitad norte de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco y norte de Navarra, además de Cataluña, en el sur y mitad este de Aragón, en la



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

provincia de Cuenca, en áreas del Levante, en el este de Andalucía y en las islas de Mallorca y Menorca.

Además, se han recogido 40 litros por metro cuadrado en Sierra Nevada, en la serranía de Cuenca, en una zona entre las provincias de Valencia y Alicante, en la isla de Menorca y en el norte de Mallorca, así como en el Pirineo de Huesca y en Cataluña, donde en algún punto aislado de Lérida se llegaron a alcanzar los 100 litros por metro cuadrado.

La Aemet destaca las precipitaciones recogidas en La Coruña, con 29 litros por metro cuadrado; Oviedo, 28 litros por metro cuadrado; San Sebastián-Igueldo, 26 litros por metro cuadrado; Asturias-Avilés y Zaragoza-aeropuerto, 25 litros por metro cuadrado, y Menorca, 23 litros por metro cuadrado.

Por zonas, ha llovido por encima de lo normal en lo que va de año hidrológico en casi toda la Península, Baleares y en el norte de las islas de Gran Canaria y de Fuerteventura.

Incluso ha llovido el 50% más de lo normal en zonas del interior de Cantabria, País Vasco, Navarra y norte de Zaragoza, al este de Jaén, en el norte de Granada y en los sistemas Béticos. De hecho, en estos últimos se llegó casi a duplicar el valor normal, ya que se ha acumulado el 175% más.

Por el contrario, aún no ha llovido hasta el valor normal en las provincias de La Coruña y Pontevedra, en el sudeste de León, en el este de Cataluña, en Teruel, en el Levante, desde Almería hasta Tarragona, así como en las islas de Ibiza, Formentera y en el sur de Mallorca.

Finalmente, la Aemet destaca que no se ha llegado al 75% de lluvias normales, es decir, que se mantiene más del 25% de déficit en el sur de todas las islas Canarias, salvo Lanzarote, en puntos de Murcia y Almería, en el litoral de Valencia, Castellón y Tarragona y en el noreste de la provincia de Gerona.



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

## **EL ROSARIO DA PRIORIDAD A LA AGRICULTURA ECOLÓGICA CON ORIGEN LOCAL EN EL REFORMADO MERCADILLO DE LA ESPERANZA**

El Ayuntamiento tinerfeño informa de que el reglamento de funcionamiento de ese establecimiento, que se abrirá modernizado a finales de año, ya está a exposición pública, tras aparecer este viernes en el BOP



El Boletín Oficial de la Provincia (BOP) publica este viernes el anuncio de aprobación provisional del nuevo Reglamento del Mercadillo del Agricultor de La Esperanza, en el municipio de El Rosario, y el inicio del trámite de exposición pública durante treinta días hábiles a contar a partir del próximo lunes. Esto se produce tras su aprobación inicial, de forma unánime, en el pleno del Ayuntamiento de El Rosario celebrado el pasado 2 de agosto. Ahora las personas interesadas pueden presentar alegaciones al texto. De no existir, se dará por aprobado definitivamente.

La concejala de Agricultura, Beatriz Díaz, explica que "el reglamento nace de la necesidad de adaptar la normativa al nuevo espacio y a las nuevas necesidades que surjan tras la finalización de las obras de mejora del mercadillo del agricultor, que actualmente se están llevando a cabo y cuya terminación se prevé para finales de año".



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

El reglamento recoge toda la casuística necesaria, los órganos de gobierno del mercadillo, los derechos y obligaciones de vendedores y compradores, quiénes podrán optar a los puestos...

En este último aspecto, Díaz subraya que, "en caso de que exista mayor demanda que puestos, se valorarán varios aspectos, principalmente que sean productores del municipio, que sean productos cosechados en este y que se dediquen a la agricultura ecológica para potenciar una agricultura sostenible".

## **CANARIAS NOTICIAS**

### **GRAN CANARIA ALBERGA EL MAYOR CENTRO DE MADURACIÓN DE QUESOS ARTESANALES DE ESPAÑA**

Quesos Bolaños adquiere 60 toneladas de queso al mes a una treintena de pastores, que dan salida así a su producto



Gran Canaria alberga el mayor centro de maduración de quesos artesanales de España, un auténtico paraíso para los amantes del queso, ya que recorrer las instalaciones de Quesos Bolaños, que



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

adquiere cada mes 60 toneladas de variadas exquisiteces a una treintena de pastores, es todo un deleite para los sentidos.

Esta empresa familiar, que quiso mostrar sus instalaciones los responsables de Comercio y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Minerva Alonso y Miguel Hidalgo, arrancó hace más de 70 años repartiendo a pie y cargando a hombros los quesos tienda por tienda en el norte de Gran Canaria.

Tras cuatro generaciones, ahora no solo tiene producción propia, sino que madura, envasa, etiqueta y distribuye los productos de decenas de pastores de distintas zonas, desde el norte al sur, pasando por la cumbre, que de esta manera dan salida a su producto, explicó el gerente Aarón Bolaños, que sigue la estela de su padre Manuel y su madre Reyes Déniz, que permanecen en la quesería.

El exquisito sabor de los Quesos Bolaños le ha hecho merecedor de múltiples premios en certámenes insulares, regionales, nacionales e internacionales. De hecho, entre 2017 y 2018 ya suma 18 galardones, algunos tan importantes como los Súper Oro que obtuvo el de oveja Lomo del Palo y el Isla Bonita ahumado en la última edición de la World Cheese Awards, además de la Medalla de Plata al Fontanales en Madrid Gourmet el pasado mes de mayo, y dos primeros premios en el Concurso de Quesos de Gran Canaria.

Los representantes del Cabildo, cuyos departamentos están implicados junto al de Desarrollo Económico en el ambicioso programa Gran Canaria Me Gusta para la promoción de los productos locales, conocieron las más de diez cámaras que tiene la empresa para madurar los productos con temperaturas que oscilan entre 8 y 12 grados para conseguir el punto exacto para su consumo. Y es que este proceso es uno de los momentos claves para que cada uno consiga el sabor perfecto, lo que requiere de un control exhaustivo para darle la vuelta regularmente y que además quede homogéneo.

Miles de quesos elaborados con leche de cabra, oveja y vaca, además de mezclas, untados con pimentón o con gofio, de Flor o Media Flor, esperan de esta manera pacientemente en las instalaciones, algunos de ellos hasta un año, para convertirse en auténticos productos gourmets, que no solo avalan los premios sino también el interés mostrado por empresas de Madrid, Barcelona y Gijón que ya le han hecho pedidos tras su participación en las ferias de Alimentaria y



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Madrid Gourmets bajo el paraguas del Cabildo de Gran Canaria a través de la iniciativa Gran Canaria Me Gusta.

Gran Canaria, que entre sus riquezas atesora la conservación de la ancestral trashumancia, destaca en España por ser un enclave que espacio limitado y reducido produce la mayor de las variedades de quesos gracias a sus microclimas y pastos, y este hecho es palpable en Quesos Bolaños, que alberga un importante recorrido por inigualables sabores y texturas.

## **CANARIAS 24HORAS**

### **GRAN CANARIA ALBERGA EL MAYOR CENTRO DE MADURACIÓN DE QUESOS ARTESANALES DE ESPAÑA**

Gran Canaria alberga el mayor centro de maduración de quesos artesanales de España, un auténtico paraíso para los amantes del queso, ya que recorrer las instalaciones de Quesos Bolaños, que adquiere cada mes 60 toneladas de variadas exquisiteces a una treintena de pastores, es todo un deleite para los sentidos

Esta empresa familiar, que quiso mostrar sus instalaciones los responsables de Comercio y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Minerva Alonso y Miguel Hidalgo, arrancó hace más de 70 años repartiendo a pie y cargando a hombros los quesos tienda por tienda en el norte de Gran Canaria.

Tras cuatro generaciones, ahora no solo tiene producción propia, sino que madura, envasa, etiqueta y distribuye los productos de decenas de pastores de distintas zonas, desde el norte al sur, pasando por la cumbre, que de esta manera dan salida a su producto, explicó el gerente Aarón Bolaños, que sigue la estela de su padre Manuel y su madre Reyes Déniz, que permanecen en la quesería.

El exquisito sabor de los Quesos Bolaños le ha hecho merecedor de múltiples premios en certámenes insulares, regionales, nacionales e internacionales. De hecho, entre 2017 y 2018 ya suma 18 galardones, algunos tan importantes como los Súper Oro que obtuvo el de oveja Lomo del Palo y el Isla Bonita ahumado en la última edición de la World Cheese Awards, además de la Medalla de Plata al Fontanales en Madrid Gourmet el pasado mes de mayo, y dos primeros premios en el Concurso de Quesos de Gran Canaria.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Los representantes del Cabildo, cuyos departamentos están implicados junto al de Desarrollo Económico en el ambicioso programa Gran Canaria Me Gusta para la promoción de los productos locales, conocieron las más de diez cámaras que tiene la empresa para madurar los productos con temperaturas que oscilan entre 8 y 12 grados para conseguir el punto exacto para su consumo. Y es que este proceso es uno de los momentos claves para que cada uno consiga el sabor perfecto, lo que requiere de un control exhaustivo para darle la vuelta regularmente y que además quede homogéneo.

Miles de quesos elaborados con leche de cabra, oveja y vaca, además de mezclas, untados con pimentón o con gofio, de Flor o Media Flor, esperan de esta manera pacientemente en las instalaciones, algunos de ellos hasta un año, para convertirse en auténticos productos gourmets, que no solo avalan los premios sino también el interés mostrado por empresas de Madrid, Barcelona y Gijón que ya le han hecho pedidos tras su participación en las ferias de Alimentaria y Madrid Gourmets bajo el paraguas del Cabildo de Gran Canaria a través de la iniciativa Gran Canaria Me Gusta.

Gran Canaria, que entre sus riquezas atesora la conservación de la ancestral trashumancia, destaca en España por ser un enclave que espacio limitado y reducido produce la mayor de las variedades de quesos gracias a sus microclimas y pastos, y este hecho es palpable en Quesos Bolaños, que alberga un importante recorrido por inigualables sabores y texturas.