



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, 15 DE SEPTIEMBRE DE 2018

ABC CANARIAS

SIETE ESCENAS DEL PASADO RURAL DE CANARIAS



Santa Úrsula

En el siglo XVII hubo problemas con La Orotava por la delimitación. A mitad del siglo XIX, Santa Úrsula gana enteros para ser municipio independiente. Esa foto es anterior al cuatro de octubre de 1901, cuando formalmente queda creado este precioso municipio del norte de Tenerife.





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

Garafía

De siempre, de esas cabras de Garafía, en La Palma, sale uno de los mejores quesos de Canarias. La tradición obliga a añadir algo de cuajo del cabrito, que se guarda tras el sacrificio de las crías de la cabra. Garafia ha dado grandes queseras como Doña Irene Pérez.

Decía Abreu y Galindo en sus crónicas sobre la Conquista de Canarias: «Y, como en esta isla de La Palma las mujeres no fuesen de menos corpulencia que los hombres, y se hallasen en ellas ánimos varoniles, y que su ferocidad ejecutaban sin perdón en los cristianos, tuviéronlas a ellas por animosas, y a los varones por tímidos».



La venta

No solamente era plantar y recoger. También vender. Estas mujeres de Tenerife se desplazan en Tenerife a vender sus productos al mercado. Principios del pasado siglo.





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

Tradición

La presencia de la mujer canaria en la agricultura es lo que ha generado una tradicional apuesta de los isleños por la calidad antes que por la cantidad. Ahí están las múltiples variedades de queso de Canarias.



Romerías

Romerías en todas las islas para pedir agua. La presencia de animales como los camellos, la gente cree que solamente era por un factor de atracción turística. Eran fundamentales en zonas agrarias de Lanzarote y Fuerteventura. Pero también en 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

Cochinilla

Este producto fue clave hasta que apareció la sintética. La cochinilla que se exportaba desde Canarias se llegó a usar para los soldados británicos en la Guerra de Crimea.



Gáldar

A principios del pasado siglo, Gáldar lideraba la producción agraria de los grancanarios. Esta comarca es una de las mayores productoras de plátanos de Europa junto a La Orotava y las que unidas forman con la isla de La Palma.





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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

CANARIAS AHORA

ASPROCAN Y LA COMUNITARIA APEB PREPARAN LA CITA DEL PLÁTANO EN PARÍS, DONDE DEFENDERÁN QUE EL POSEI NO PIERDA FONDOS

Las organizaciones subrayan que el sostenimiento del presupuesto comunitario para 2021-27 y el sector agrario local no debe conseguirse en ningún caso perjudicando a alguna de las actividades agrarias



La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan), a través de la entidad europea APEB (con España, Francia y Portugal), defenderá en la próxima reunión del Comité Mixto del Plátano, convocada en París el 9 de octubre, el sostenimiento del presupuesto comunitario para el nuevo septenio, 2021-27, destinado al programa Posei, el que articula las ayudas directas al sector agrario de las regiones ultraperiféricas, entre ellas Canarias.

La APEB ha realizado esta semana una serie de encuentros con el objeto de concretar los nuevos pasos del sector en la Unión Europea para la defensa de las ayudas de todas las producciones agrarias del archipiélago.



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

En una nota, la organización Asprocan indica que el encuentro principal tuvo lugar el pasado miércoles con el secretario general del Ministerio de Agricultura, Fernando Miranda, y contó con la participación del viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales, y el presidente y vicepresidente de la APEB, Laurent de Meillac y Domingo Martín Ortega, acompañados de la gerencia de esta última organización y de Asprocan.

Esa cita, de la que ya informó la Consejería de Agricultura, ha supuesto un paso significativo para concretar la celebración del Comité Mixto del Plátano de la UE el día 9 de octubre en París.

Ese Comité Mixto comunitario se definió el pasado mes de enero en Tenerife y reúne a productores europeos de plátano y a los distintos ministerios implicados en esta actividad agrícola, de España, Francia y Portugal, aparte de miembros de los ejecutivos regionales de la RUP productoras de la fruta, oferta que lidera Canarias.

PURO ROFE: LA REVOLUCIÓN DE LA BODEGA ARTESANAL

En una apuesta por la producción natural y sostenible, Puro Rofe nace como un referente para las pequeñas bodegas de la Isla





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

Es la primera bodega en mucho tiempo en entrar en el Consejo Regulador de Vinos de Lanzarote. Su aparición fue fruto de la casualidad. “Un accidente fortuito”, como señala uno de los creadores del proyecto, Rayco Fernández, que a través de su firma Valientes Vinos, junto al enólogo Carmelo Peña, emprendieron esta aventura tras conocer el lugar ideal para llevar a cabo un proyecto revolucionario: la bodega Mota, de Chicho González, para ofrecer una producción vinícola orgánica, sostenible y natural. Para ello se ponen en contacto con viticultores que comparten esta filosofía como Vicente Torres, Ascensión Robayna y Pedro Umpiérrez.

Asegura Rayco Fernández que “una región que no tenga estos valores en cuenta es deficitaria” y está convencido de que proyectos como Puro Rofe van a suponer “una revolución” en el entorno vitivinícola lanzaroteño. Un referente para que los bodegueros artesanales apuesten por comercializar su producción. Les recuerda que no van a poder competir con las grandes bodegas en el mercado, pero que la producción artesanal y sostenible está destinada a un tipo de público específico y que valora los productos ecológicos.

Vicente Torres, que aprendió de su suegro, César Rodríguez Cabrera, el cuidado de la viña, fue el que se encargó de invitar a otros viticultores sostenibles al proyecto de Puro Rofe, que aseguran que sigue abierto a todo aquel que comparta su filosofía. Pero advierten de que no lo conciben como un negocio, “no es puro mercantilismo”, señala Rayco. Aún así, a través de la distribuidora de Rayco tienen ya toda la producción del próximo año vendida en el extranjero, equivalente a 9.000 botellas de vino procedentes de los 15.000 kilos de uva que han vendimiado en las fincas de La Geria, Tinajo, Masdache o Testeyna.

Rayco habla también de la importancia de la implicación del viticultor en el proceso de elaboración de los vinos, que pueda comprobar que esa uva que ha tratado con tanto mimo y cuidado a través de métodos sostenibles seguirá teniendo el mismo trato en las ánforas, tinajas o cubas de la bodega donde no se emplean productos químicos, solo levaduras naturales y que reportará en un “producto de calidad” en el que se note la identidad lanzaroteña.

El hecho de que la producción de Puro Rofe haya alcanzado cotas tan importantes de distribución en el extranjero no es casual y más después de que el crítico Luis Gutiérrez, de la firma del estadounidense Robert Parker, The Wine Advocate, considerado uno



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

de los críticos de vino más influyentes del mundo, escribiera una positiva valoración de Puro Rofe: “Estoy seguro de que los viñedos de La Geria son capaces de mucho más de lo que encuentro en la mayoría de los vinos producidos a partir de ellos... Y creo que ha llegado el momento, y el proyecto capaz de cambiar eso ya está trabajando”, en referencia a Puro Rofe.

Vinificar por zonas

El proyecto, en continua evolución y experimentación, según explican los enólogos, busca además “vinificar por zonas” la producción. Así, la uva de Testeyna o de Masdache tienen unas características que las distinguen por el terreno de dónde proviene y por lo tanto son diferentes tipos de vino. Además en Lanzarote se da la circunstancia de que en una distancia de cinco kilómetros la climatología varía con lo que “se le confiere una particularidad según de dónde proceda la uva”, señala Carmelo, que se ha formado en otras regiones vinícolas tanto de España como de otros países.

La vendimia de este año ha sido de “calidad, utópica” y la han llevado a cabo antes de lo habitual para proteger a la uva de las enfermedades y darle otra acidez. La fermentación es natural, “no se le añade nada”. Se producirán unos vinos frescos, como los tintos que acompañen a la gastronomía de la Isla. Carmelo asegura que aún queda mucho por descubrir en Lanzarote en este proyecto de “vinificar sus zonas”, aunque también disponen de un básico Puro Rofe, un vino con el que representan a Lanzarote en una botella.

Sobre el tipo de envase en el que reposan los caldos, señalan que también cada uno le confiere unas propiedades y aromas distintos. Además apuestan por una maduración de entre seis u ocho meses.

El vino de Puro Rofe de la vendimia de 2018 no llegará a su destino hasta la primavera de 2019. El mercado estadounidense y británico le espera a través de un acuerdo de comercialización que llegó después de que la más prestigiosa revista vinícola resaltase sus bondades. Ahora se han interesado también el mercado portugués y el japonés y en breve esperan la visita de unos representantes del país nipón. Confían en que la producción pueda ampliarse en próximas campañas.

Y aunque aseguran que no son una bodega souvenir desean invitar a los clientes finales a conocer el proceso. Así, Rayco comenta que ya han estado con ellos representantes de los restaurantes a los 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

suministran: "Hasta 12 horas en el lagar para participar en la elaboración".

La bodega de Chicho forma parte de un conjunto etnogastronómico que reúne los requisitos de la filosofía Puro Rofe, con lo que no es de extrañar que puedan coexistir ambos proyectos, que suponen un difusión de la identidad lanzaroteña.

CANARIAS NOTICIAS

LA CASA DEL GANADERO ACOGE LA GRAN FINAL DEL XXX CONCURSO DE ARRASTRE CABILDO INSULAR DE TENERIFE

Con motivo de las fiestas del Cristo de La Laguna, el domingo, 16 de septiembre, tendrá lugar la celebración de la Gran Final del XXX Concurso de Arrastre Cabildo Insular de Tenerife, Trofeo Gobierno de Canarias, temporada 2018. La competición arrancará a las 12 horas en la Casa del Ganadero donde se darán cita las mejores yuntas clasificadas a lo largo del concurso.



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

En esta competición, que cuenta con la colaboración del Organismo Autónomo de Deportes de La Laguna, participarán 40 yuntas de ganado repartidas en las diferentes categorías, 10 yuntas de vacas de 3ª, 6 yuntas de vacas de 2ª, 6 yuntas de vacas de 1ª, 6 yuntas de toros de 3ª, 6 yuntas de toros de 2ª y 6 yuntas de toros de 1ª.

La yunta ganadora de cada categoría optará al premio Trofeo Gobierno de Canarias y la yunta ganadora en la Categoría reina del Arrastre de ganado Toros de 1ª, también optará al premio que dona cada año la Federación Vizcaína de Juegos y Deportes Rurales Vascos, que consiste en una Talla de Madera, la Chapela Vasca y unas matas para los animales, categoría ésta que se verá muy reñida para conseguir este preciado trofeo.

MÁS DE 600 ALUMNOS HAN PASADO YA POR LOS CURSOS DE FORMACIÓN DE TRANSPORTE DE ANIMALES

Se trata de la acreditación necesaria para aquellas personas que transportan animales en relación a una actividad económica





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

Son más de 600 las personas que han pasado ya por los cursos formativos necesarios para obtener el certificado obligatorio para transporte animal. Estos cursos están organizados por el Gobierno de Canarias, a través de la Dirección General de Ganadería, y se han impartido ya en todas las Islas. Este jueves se clausuraba el segundo celebrado en la Isla de La Gomera, y el lunes dará comienzo la segunda edición del celebrado en El Hierro, que contará en su apertura con la presencia del consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero. En ambos casos, según ha explicado el director general, David de Vera, ha habido que repetirlos ante la alta demanda suscitada entre el sector.

Esta autorización ya obligatoria hace que los ganaderos y transportistas deben recibir formación en normas de sanidad, protección y seguridad durante el transporte, con el objetivo de garantizar en todo momento el bienestar de los animales. De vera ha indicado que los cursos van en la línea emprendida hace dos años de “formar y facilitar a los ganaderos y ganaderas en su adaptación a la normativa vigente en varios ámbitos, como el sanitario, de transporte, gestión de residuos...”.

David de Vera ha explicado que alrededor de 300 personas en 2016 y otras tantas en 2017 son las que recibieron esta formación, y que en el mes de noviembre habrá concluido todo el proceso, “que hemos debido de repetir en casi todas las Islas por la alta demanda y con el objetivo de que ningún interesado se quedase fuera”.

Las jornadas formativas contemplan tres módulos, uno de ellos sobre bienestar animal en el transporte, en el que se abordan aspectos previstos en el Real Decreto 542/2016 sobre normas de sanidad y protección animal durante el transporte –normativa, fisiología y comportamiento animal, conducción y seguridad vial, limpieza y desinfección, etcétera.

Los otros dos módulos hacen referencia a registros ganaderos, en el que se expondrán todos los registros que deben mantenerse en una explotación ganadera en activo; sanidad animal, trazabilidad y gestión de los subproductos animales no destinados a consumo humano (Sandach); que incluye todos los aspectos que deben cumplir las instalaciones en estos tres ámbitos.

Los participantes que asistan a las dos primeras jornadas recibirán un certificado de asistencia y aprovechamiento de formación en el



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

ámbito del Programa de Higiene de la Producción Primaria y Sanidad Animal. La asistencia a las cuatro sesiones da derecho a la obtención del certificado anterior y a la autorización prevista en la normativa de bienestar animal en el transporte.

CANARIAS 7

TÍAS MIRA A LA GENERACIÓN 'SUFRIDA' DEL TOMATE

El stand del Ayuntamiento en la feria insular de artesanía recrea la actividad de empaquetado durante la era dorada de la producción y exportación, entre 1957 y 68, a cargo de las mujeres del municipio



El Ayuntamiento de Tías hace este año, en la feria insular de artesanía, un homenaje a los agricultores que llevaron al municipio al segundo puesto en actividad económica, tras las conserveras de Arrecife, en el periodo anterior a la llegada del turismo y la construcción.

Así, el stand del consistorio recrea el trabajo de empaquetado manual del tomate, a cargo de las mujeres del campo, «que son quienes aportaban el trabajo fuerza en esta etapa», explica Juan Cruz. El autor del libro El postigo de Tías ha cedido fotos y documentos para la recreación de la actividad. Los tomates isleños eran muy



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

apreciados por su sabor, resistencia y tamaño, aunque había que transportarlos con sumo cuidado, envueltos en papel uno por uno y en cajas llenas de virutas, además de muy verdes, para que maduraran en el viaje. La época dorada de la producción y exportación de tomate y cebolla en el municipio se sitúa entre 1957 y 1968. «Tías tuvo menos de 3.000 habitantes hasta los años 70 y llegó a haber 510 hectáreas dedicadas al tomate y 400 a la cebolla, casi desde la costa hasta la parte de arriba de la carretera, con 350 agricultores y 218 braceros que, con sus familias, prácticamente sumaban el 80% de la población», aduce Cruz. También subraya la labor de la que llama generación sufrida, que, «gracias al binomio tomate-cebolla, pudo revertir el perfil social del campo y dar, por primera vez, estudios a sus hijos», explica el docente, él mismo miembro de una de aquellas familias. En los 50, tras la llegada de Gran Canaria de los hermanos Betancort (que dan nombre a las naves de la salida de Arrecife), el mercado dio un giro y se comenzó a pagar el kilo de tomate a una peseta sobre el terreno, «un precio mucho mayor de lo que hasta la fecha decidían los terratenientes, que se reunían al comienzo de temporada en el bar Janubio de la Calle Real para unificar precios». En 1957 incluso se pagó el kilo a 7 pesetas. «Los Betancores llegaban a Los Mármoles, desde donde salían los barcos a Londres y Barcelona y compraban la producción de otros empaquetadores», asegura Cruz. El trabajo no dejaba de ser duro para los agricultores, en especial para las mujeres, que tenían triple labor, con el hogar y la ayuda en el campo, además de su empleo como empaquetadoras. Tampoco ayudaban las condiciones climáticas de Lanzarote para este cultivo en seco, que había que regar con imaginativos medios. Sin embargo, la prosperidad del sector empezó a cambiar el perfil del agricultor, que poco a poco se hizo también con parcelas vinícolas en La Geria y pudo dar un futuro a sus hijos, hasta que irrumpió el fenómeno turístico, que cambió la actividad económica para siempre.

Materiales. La familia Rodríguez Valerón y José García Hernández han cedido elementos de la época como cajas, cestos, un medidor, una pesa, cajillas y una mesa de trabajo y clasificación, que se exhiben en el stand. Las frutas debían ser envueltas en un papel azul especial y colocadas meticulosamente en las cajas junto a virutas de madera para amortiguar los golpes del trayecto.



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

CANARIAS 24 HORAS

MÁS DE 600 ALUMNOS HAN PASADO YA POR LOS CURSOS DE FORMACIÓN DE TRANSPORTE DE ANIMALES

Se trata de la acreditación necesaria para aquellas personas que transportan animales en relación a una actividad económica



Son más de 600 las personas que han pasado ya por los cursos formativos necesarios para obtener el certificado obligatorio para transporte animal. Estos cursos están organizados por el Gobierno de Canarias, a través de la Dirección General de Ganadería, y se han impartido ya en todas las Islas. Ayer jueves se clausuraba el segundo celebrado en la Isla de La Gomera, y el lunes dará comienzo la segunda edición del celebrado en El Hierro, que contará en su apertura con la presencia del consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero. En ambos casos, según ha explicado el director general, David de Vera, ha habido que repetirlos ante la alta demanda suscitada entre el sector.

Esta autorización ya obligatoria hace que los ganaderos y transportistas deben recibir formación en normas de sanidad, protección y seguridad durante el transporte, con el objetivo de garantizar en todo momento el bienestar de los animales. De vera ha indicado que los cursos van en la línea emprendida hace dos años de "formar y facilitar a los ganaderos y ganaderas en su adaptación a la normativa vigente en varios ámbitos, como el sanitario, de transporte, gestión de residuos...".



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

David de Vera ha explicado que alrededor de 300 personas en 2016 y otras tantas en 2017 son las que recibieron esta formación, y que en el mes de noviembre habrá concluido todo el proceso, "que hemos debido de repetir en casi todas las Islas por la alta demanda y con el objetivo de que ningún interesado se quedase fuera".

Las jornadas formativas contemplan tres módulos, uno de ellos sobre bienestar animal en el transporte, en el que se abordan aspectos previstos en el Real Decreto 542/2016 sobre normas de sanidad y protección animal durante el transporte -normativa, fisiología y comportamiento animal, conducción y seguridad vial, limpieza y desinfección, etcétera.

Los otros dos módulos hacen referencia a registros ganaderos, en el que se expondrán todos los registros que deben mantenerse en una explotación ganadera en activo; sanidad animal, trazabilidad y gestión de los subproductos animales no destinados a consumo humano (Sandach); que incluye todos los aspectos que deben cumplir las instalaciones en estos tres ámbitos.

Los participantes que asistan a las dos primeras jornadas recibirán un certificado de asistencia y aprovechamiento de formación en el ámbito del Programa de Higiene de la Producción Primaria y Sanidad Animal. La asistencia a las cuatro sesiones da derecho a la obtención del certificado anterior y a la autorización prevista en la normativa de bienestar animal en el transporte.

72 CALDOS DE TODA LA ISLA PODRÁN SER DEGUSTADOS EN LA PLAYA DEL SOCORRO EN LA TERCERA EDICIÓN DE LA GRAN FIESTA DE LOS VINOS DE TENERIFE

La cita, calificada como evento sostenible, dará comienzo a las 18:00 horas, con vinos, gastronomía y música

72 caldos diferentes producidos por 17 bodegas de toda la isla, podrán ser degustados este sábado en la playa del Socorro dentro de la tercera edición de la Gran Fiesta de los Vinos de Tenerife.

Este evento servirá para que cientos de personas puedan probar los mejores vinos de la Isla, la gastronomía ofertada por ocho empresas de restauración y la buena música de los grancanarios Fijo Discontinuo y el italiano ABBA MÍA, que rendirá tributo al famoso cuarteto de pop sueco. El evento se desarrollará desde las 18:00 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

hasta las 02:00 horas. Esta iniciativa cuenta un año más con el apoyo de la Consejería de Agricultura del Cabildo de Tenerife y el Consejo Regulador de Vinos de la Denominación de Origen del Valle de La Orotava,



En la avenida de la playa se colocarán varias carpas para albergar a los diferentes consejos reguladores, restaurantes y venta de tickets y, como en otras ediciones, una ONG contará con un espacio para exponer y dar información sobre la labor que realizan. En esta ocasión contaremos con la Asociación Canaria de Amistad con el pueblo Saharaui.

Con el fin de evitar atascos, aglomeraciones y exceso de contaminación, se habilitará transporte público y gratuito, a partir de las 17:30 horas y de forma ininterrumpida, desde el Mercado Municipal y la Plaza de San Agustín, aprovechando las zonas de aparcamiento cercanas. (En el caso del Mercado está la propia explanada, así como el parking público de la trasera del Ayuntamiento. En el caso de San Agustín, está el polideportivo y el parking público Mencey Bencomo en el Puente).

Estas guaguas enlazarán con la explanada del aparcamiento que está junto a la carretera general TF-5, y desde ésta hasta la playa.

Además se pondrá en marcha la iniciativa del Taxi de 4 en 4, una forma económica de disfrutar del evento sin estar pendiente del reloj y contribuyendo a dejar el coche en casa. Con salidas desde las paradas de San Agustín, El Puente y Realejo Alto y llegadas a la propia avenida de la Playa del Socorro, a precios reducidos por



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

persona, facilitando de esta forma el uso del transporte público colectivo.

LOS PRODUCTORES EUROPEOS DE PLÁTANO DEFIENDEN LAS AYUDAS DE TODO EL SECTOR PRIMARIO DE LAS RUP

El mantenimiento del presupuesto del POSEI será el tema principal en la próxima reunión del Comité Mixto del Plátano Europeo

La Asociación de Productores Europeos de Plátano y Banana (APEB), de la que forma parte la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (ASPROCAN), ha realizado esta semana una serie de encuentros con el objeto de concretar los nuevos pasos del sector en la Unión Europea.

El encuentro principal tuvo lugar el pasado miércoles con el secretario general del Ministerio de Agricultura, Fernando Miranda y contó con la participación del viceconsejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Abel Morales y el presidente y vicepresidente de la APEB, Laurent de Meillac y Domingo Martín Ortega, acompañados de la gerencia de la organización y la de ASPROCAN. Este encuentro ha supuesto un paso significativo para concretar la celebración del próximo Comité Mixto del Plátano Comunitario, el cual se celebrará el próximo día 9 de octubre en París.

El Comité Mixto del Plátano Comunitario fue establecido el pasado mes de enero y reúne a productores europeos de plátano y a los distintos ministerios implicados de España, Francia y Portugal. Su principal objetivo es debatir los retos del plátano comunitario en Europa y servir de herramienta para mejorar las condiciones del sector en estos tres países.

De cara al próximo encuentro, todas las partes acordaron priorizar la demanda del sostenimiento del presupuesto comunitario destinado al programa Posei para el sector primario.

Una vez celebrada esta reunión, la gerencia de ASPROCAN junto con el viceconsejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, mantuvieron una reunión este jueves con la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del MAPAMA para abordar el segundo de los temas a incluir en la próxima reunión del Comité Mixto; el mecanismo de vigilancia del mercado del plátano que realiza el sector platanero en relación con los servicios de la Comisión Europea. En este ámbito se reiteró la necesidad de avanzar en



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

nuevas herramientas que permitan al Comité Mixto disponer de información detallada de la importación de banana de terceros países a España y la importancia que esto tiene para reforzar el mecanismo de vigilancia de precios y proteger a los productores de plátano de Canarias.

EL APURÓN

EL 'QUESO PALMERO' ESTRENA DIRECTIVA COMPROMETIDA CON EL BUEN PRODUCTO Y CON LOS GANADEROS

Saray Domínguez dijo en el acto de presentación de la nueva directiva que luchará por posicionar el queso palmero en el lugar que se merece y por recuperar el pastoreo



La nueva Junta Directiva del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida 'Queso palmero' ha mostrado hoy su compromiso con el posicionamiento y promoción de este producto de calidad, único y artesano, y con la búsqueda de una mayor calidad de vida de quienes se dedican a la ganadería en la isla.



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 presidente del Cabildo de La Palma, Anselmo Pestana, asistió este viernes al acto de presentación del nuevo equipo de dirección del CRDO, acompañado por el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Basilio Pérez, la consejera de Emergencias y Participación Ciudadana, Carmen Brito, y el consejero de Medio Ambiente Juan Manuel González. En representación del Gobierno de Canarias acudió el director general de Agricultura, César Martín, y también estuvieron presentes los alcaldes de Breña Alta y Tijarafe.

Anselmo Pestana refrendó el apoyo de la institución insular a la labor del Consejo Regulador y aseguró que “el queso palmero de Denominación de Origen se ha ganado, por derecho propio, un estatus de prestigio, calidad y distinción que crece en repercusión y promoción más allá de nuestra isla”.

El presidente del Cabildo animó al nuevo equipo directivo “a seguir defendiendo y poniendo en valor un producto muy destacado y querido de nuestra gastronomía que, con su carácter artesano y con sus señas de identidad propias, lleva 16 años declarado como Denominación de Origen Protegida para deleite de los paladares de todos aquellos que lo consumen, contribuyendo con ello al mantenimiento de las labores ganaderas en pro de la raza de la cabra palmera y de su leche, con la que se hacen estos exquisitos quesos”.

César Martín apeló a la nueva directiva a “seguir incrementado la calidad del queso palmero y a animar a los jóvenes de la isla a sumarse a la actividad ganadera y quesera, ya que estamos ante un producto de calidad y prestigio que puede crecer mucho y del que se puede vivir dignamente”.

La nueva presidenta del Consejo, Saray Domínguez, destacó “la ilusión, dedicación, trabajo, esfuerzo y compromiso” de la entidad para sacar adelante el queso palmero y solicitó el apoyo de las instituciones al nuevo órgano directivo que velará por la Denominación de Origen Protegida.

Domínguez también reivindicó “una lucha para que el pastoreo vuelva a ser una actividad cotidiana en la isla, no solo para conseguir una revalorización del queso palmero, sino también para recuperar el pastoreo como método preventivo de incendios en particular y como custodio del medio ambiente en general”.



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

Saray Domínguez concluyó asegurando que “este nuevo equipo directivo luchará por posicionar el queso palmero en el lugar que se merece, apostando por su promoción, sin desvincularnos de lo tradicional y artesanal y apoyando al cabrero palmero, al que le debemos la calidad de un producto en el que confiamos plenamente”.

LOS LLANOS ACOGE ESTE SÁBADO LA GRAN FINAL DEL CONCURSO INSULAR DE ARRASTRE DE GANADO

Comenzará a partir de las 12:00 horas en el Parque Conrado Hernández

Final Concurso Insular de Arrastre

15 de Septiembre de 2018 – 12.00 h.

**Parque Conrado Hernández
Los Llanos de Aridane**
(posteriormente almuerzo de ganaderos)

  

El Parque Conrado Hernández de Los Llanos de Aridane se convertirá este sábado, 15 de septiembre, a partir de las 12:00 horas del



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

mediodía en la sede de la Gran Final del Concurso Insular de Arrastre de Ganado, en el que se darán cita algunas de las mejores yuntas de la isla y que, en estos momentos, ocupan los primeros puestos de la clasificación.

La concejal responsable del área de Agricultura, Mónica González Rodríguez, animó a todos los palmeros a vivir en directo esta gran final y resaltó la importancia que para el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane supone “acoger una prueba deportiva autóctona, tan representativa como esta, que mantiene vivas nuestras tradiciones más arraigadas y que, además, sirve de aliciente al sector primario y en particular al subsector ganadero, revitaliza la cría y contribuye a preservar y a poner en valor nuestras razas locales”.

Además, destacó el interés que el arrastre genera entre el público de diferentes edades y la necesidad de “continuar apostando por iniciativas que, como esta, nos permiten disfrutar de una exhibición deportiva de primer nivel, que exige a las reses y a los buayeros conjugar la velocidad con sus habilidades y en la que, sin duda, la emoción, el espectáculo y el bienestar animal están plenamente garantizados de comienzo a fin”.

El concurso Insular de Arrastre de Ganado es una iniciativa puesta en marcha por el Club de Arrastre La Canga con el apoyo institucional del Cabildo Insular, Gobierno de Canarias y, entre otros ayuntamientos, el de Los Llanos de Aridane. A lo largo de 2018 el calendario deportivo ha incluido un total de seis pruebas celebradas en municipios como Breña Alta, Garafía, Puntallana, Los Llanos de Aridane, Tijarafe o El Paso.

Más de una veintena de una veintena de buayeros de diferentes edades, así como de algo más de una treintena de yuntas han participado a lo largo del año en las convocatorias de arrastre realizadas hasta el momento en las modalidades de vacas de 4ª categoría, vacas de 3ª categoría o yuntas de Toros de Categoría Especial, entre otras.

Al finalizar la jornada, los ganaderos compartirán experiencias y disfrutarán de un almuerzo que marca el fin de la temporada deportiva del arrastre de ganado en la isla de La Palma.



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

LOS PRODUCTORES EUROPEOS DE PLÁTANO DEFIENDEN LAS AYUDAS DE TODO EL SECTOR PRIMARIO DE LAS RUP

El mantenimiento del presupuesto del POSEI será el tema principal en la próxima reunión del Comité Mixto del Plátano Europeo



La Asociación de Productores Europeos de Plátano y Banana (APEB), de la que forma parte la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan), ha realizado esta semana una serie de encuentros con el objeto de concretar los nuevos pasos del sector en la Unión Europea.

El encuentro principal tuvo lugar el pasado miércoles con el secretario general del Ministerio de Agricultura, Fernando Miranda, y contó con la participación del viceconsejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Abel Morales, y el presidente y vicepresidente de la APEB, Laurent de Meillac y Domingo Martín Ortega, acompañados de la gerencia de la organización y la de Asprocan. Este encuentro ha supuesto un paso significativo para concretar la celebración del próximo Comité Mixto del Plátano Comunitario, el cual se celebrará el próximo día 9 de octubre en París.

El Comité Mixto del Plátano Comunitario fue establecido el pasado mes de enero y reúne a productores europeos de plátano y a los distintos ministerios implicados de España, Francia y Portugal. Su principal objetivo es debatir los retos del plátano comunitario en



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

Europa y servir de herramienta para mejorar las condiciones del sector en estos tres países.

De cara al próximo encuentro, todas las partes acordaron priorizar la demanda del sostenimiento del presupuesto comunitario destinado al programa Posei para el sector primario.

Una vez celebrada esta reunión, la gerencia de Asprocan junto con el viceconsejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, mantuvieron una reunión este jueves con la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del MAPAMA para abordar el segundo de los temas a incluir en la próxima reunión del Comité Mixto: el mecanismo de vigilancia del mercado del plátano que realiza el sector platanero en relación con los servicios de la Comisión Europea.

En este ámbito se reiteró la necesidad de avanzar en nuevas herramientas que permitan al Comité Mixto disponer de información detallada de la importación de banana de terceros países a España y la importancia que esto tiene para reforzar el mecanismo de vigilancia de precios y proteger a los productores de plátano de Canarias.