



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, 13 DE OCTUBRE DE 2018**

## **CANARIAS AHORA**

### **SEIS BODEGAS CANARIAS PROMOCIONAN SUS VINOS EN LA CIUDAD DE NUEVA YORK**

La actividad fue posible gracias a la empresa pública Proexca, que colaboró con el ICEX en la organización de un acto promocional en la megarburbe de EEUU



Seis bodegas canarias han presentado sus vinos en Nueva York de la mano de la empresa pública Proexca, que colaboró con el ICEX en la organización de un acto promocional en esa ciudad, informó la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento.

El evento ha sido denominado Spain's Great Match y reunió a profesionales del sector, prensa especializada, además de consumidores que pudieron conocer de primera mano la variedad de vinos de las islas, junto a otras marcas españolas que cuentan con distribuidor en Estados Unidos.



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 acto, celebrado el pasado 4 de octubre en la Ofecome de Nueva York, incluyó la organización de un seminario para profesionales y prensa, en el que participó el periodista Josh Greene, editor de la revista Wine & Spirits, que recientemente visitó el archipiélago y en el que Canarias presentó sus vinos, poniendo de manifiesto las características y singularidades de ellos.

Al mismo tiempo los vinos canarios dispusieron de varios puestos en los que los consumidores y demás invitados pudieron degustar una docena de variedades distintas de vinos de Canarias.

Esta iniciativa se enmarca dentro de las acciones impulsadas por el Gobierno de Canaria para avanzar en la Estrategia Operativa de Internacionalización de la Economía Canaria 2016-2020.

Su desarrollo forma parte del convenio de colaboración firmado en noviembre de 2017 entre la Consejería de Economía, Industria, comercio y Conocimiento y el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo para financiar e impulsar acciones conjuntas en este ámbito.

## **EL APURÓN**

### **EL CABILDO ORGANIZA CHARLAS SOBRE LA TITULARIDAD COMPARTIDA EN EXPLOTACIONES AGRARIAS POR EL DÍA DE LAS MUJERES RURALES**

El Cabildo Insular de La Palma, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, organiza un programa de charlas informativas sobre bonificaciones y ventajas que presenta la Ley de Titularidad Compartida de las Explotaciones Agrarias, coincidiendo con la conmemoración del Día Internacional de las Mujeres Rurales, que se celebra cada año el 15 de octubre

Las sesiones tendrán lugar el día 18 de octubre a las 18:00 horas en el centro multiservicios de Llano Negro, en Villa de Garafía; el 22 de octubre a las 19:00 horas en la Casa de la Cultura de Puntallana, y el día 5 de noviembre a las 18:00 horas en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Villa de Mazo.

Este programa de charlas tiene como objetivo informar a las parejas casadas que trabajen juntas en la explotación agraria o que realicen actividades complementarias sobre el derecho de bonificación a 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

explotación y venta directa, o ejerzan la actividad turística o artesanal.

A quienes asistan a estas charlas se les informará de otras ventajas que ofrece la Ley de Titularidad Compartida como una mayor puntuación en el baremo en la solicitud de subvenciones y exención en los impuestos de transmisión o adquisición de la explotación, así como otros beneficios fiscales, que podrá analizar cada pareja atendiendo a sus circunstancias particulares.

También se informará del derecho a indemnización que tienen todas las parejas casadas o unidas por análoga relación de afectividad que trabajen de manera regular en la explotación, que no hayan recibido pago por su trabajo, en los casos de transmisión de la explotación agraria o disolución del matrimonio o de la pareja, y no se acojan a la Ley de Titularidad Compartida.

Para solicitar mayor información sobre las charlas y para formalizar la inscripción en las mismas, las personas interesadas pueden contactar con la Asociación para el Desarrollo Rural de La Palma en el teléfono 922 428 252 o en el correo electrónico [formación@aderlapalma.org](mailto:formación@aderlapalma.org).

### **LA IMPORTANCIA DEL SELLO DE CALIDAD: DOP**

No todo el queso elaborado en esta isla es Queso Palmero, ya que no todos cumplen esta receta ancestral del queso palmero artesano de leche de cabra palmera, cuajo natural y sal marina





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

Las siglas DOP (Denominación de Origen Protegida) implican un reconocimiento que garantiza al consumidor un determinado origen concreto y una calidad tanto en su materia prima e ingredientes como en su proceso, técnicas o recetas de elaboración, etc.

Las marcas de calidad, tanto Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) como Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) o Especialidades Tradicionales Garantizada (EGT), son el sistema utilizado en la Unión Europea para reconocer una calidad diferenciada, consecuencia de características propias debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, donde se elaboran los productos, y a la influencia de la cultura y tradición que participa en la definición de los mismos.

Se define una DOP como «un nombre que identifica un producto originario de un lugar determinado, cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida».

La ventaja fundamental de tener una DOP (denominación de origen protegida) es que se puede garantizar al consumidor un nivel de calidad y unas características específicas, concretas y especiales. A cambio, los productores obtienen una protección legal contra la producción o elaboración de tales productos en esas u otras zonas, aunque se utilicen similares ingredientes y procedimientos.

Por lo tanto no todo el queso elaborado en esta isla es Queso Palmero, ya que no todos cumplen esta receta ancestral del queso palmero artesano de leche de cabra palmera, cuajo natural y sal marina. Ya que aún de aspectos muy similares, estos otros quesos tradicionales, pueden estar basados en otros ingredientes como la leche pasteurizada, mezcla de diferentes tipos de leche, fermentos lácticos, extractos de cuajo, etc.

Por lo que para estar seguro basta con leer las etiquetas y buscar siempre las etiquetas numeradas (contraetiquetas) que garantizan su autenticidad, su origen y su calidad. Dicha contraetiqueta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (CRDOP), es de menor tamaño, y certifica que el queso se ajusta a los parámetros de calidad de la Denominación de Origen. Está numerada y este número de identificación es único para cada pieza.



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

La etiqueta del elaborador nos da mucha información acerca del producto, no sólo la marca comercial, el lugar de elaboración y sus ingredientes sino también nos indica la persona o empresa responsable de la elaboración artesana o fabricación (más o menos industrializada) de la pieza, su registro sanitario, datos de contacto, etc.

A través de ella, también se podrá identificar si se trata de un queso fresco o queso madurado. A grandes rasgos los quesos madurados, que a su vez se pueden clasificar en quesos tiernos (de entre 8 y 20 días de maduración), quesos semicurados (de entre 21 y 60 días) o quesos curados (de más de 60 días) y siempre teniendo en cuenta también el peso del mismo (ya que maduran antes los quesos pequeños: menores de un kilo y medio de peso; que los grandes: de más de este peso).

Además en el Queso Palmero Denominación de Origen (Queso Palmero DOP) podemos distinguir, por su peso, los quesos artesanos y los quesos de manada. Queso Artesano: elaborados con leche de cabra palmera recién ordeñada y procedente de la propia explotación y Queso de Manada: de más de 8 kilos y procedentes de cabras palmeras que pastorean.

Recordarles que el proceso de elaboración del Queso Palmero DOP es realizado todo de forma artesanal en miniqueserías familiares de la isla de La Palma, donde todas las técnicas de producción son las tradicionales, respetando tiempos y medidas regulados por el manual de calidad y procedimientos del CRDOP Queso Palmero.

La leche que se utiliza para los quesos palmeros es leche cruda de raza caprina palmera y procede íntegramente de las propias explotaciones.

Tras el filtrado se añade el cuajo natural y se deja reposar durante unos 45-60 minutos a temperatura controlada. La masa resultante se fracciona y se introduce en moldes pequeños (para quesos de entre uno y dos kilos de peso) o grandes (para los llamados quesos de manada, de más de 8 kilos).

La sal marina, producida artesanalmente en el sur de la isla, completa los ingredientes naturales que se utilizan en la elaboración de este producto dando como resultado de este proceso artesanal de



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

elaboración el Queso Palmero DOP, queso de cabra de excelente calidad y sabor.

Actualmente, según los datos del Ministerio de Agricultura existen 176 productos agroalimentarios no vinícolas amparados tanto por las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas, de los cuales, en referencia al queso hay 26 DOP y 2 IGP. (Alejandro Escuder Gómez. Técnico Veterinario del CRDOP Queso Palmero).

## **LA PROVINCIA**

### **SEIS BODEGAS DE CANARIAS PRESENTAN SUS VINOS EN NUEVA YORK**

El evento ha sido denominado "Spain's Great Match" y reunió a profesionales del sector, prensa especializada, además de a consumidores



Seis bodegas canarias han presentado sus vinos en Nueva York de la mano de la empresa pública Proexca, que colaboró con el ICEX en la organización de un acto promocional en la ciudad, informó la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento.

El evento ha sido denominado "Spain's Great Match" y reunió a profesionales del sector, prensa especializada, además de a



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

consumidores que pudieron conocer de primera mano la variedad de vinos de las islas, junto con otras marcas españolas que cuentan con distribuidor en Estados Unidos.

El acto, celebrado el pasado 4 de octubre en la Ofecome de Nueva York, incluyó la organización de un Seminario para profesionales y prensa, en el que participó el periodista Josh Greene, editor de la revista Wine & Spirits, que recientemente visitó el Archipiélago, y en el que Canarias presentó sus vinos, poniendo de manifiesto las características y singularidades de sus vinos.

Al mismo tiempo los vinos canarios dispusieron de varios puestos en los que los consumidores y demás invitados pudieron degustar una docena de variedades distintas de vinos de Canarias.

Esta iniciativa se enmarca dentro de las acciones impulsadas por el Gobierno de Canarias para avanzar en la Estrategia Operativa de Internacionalización de la Economía Canaria 2016-2020.

Su desarrollo forma parte del convenio de colaboración firmado en noviembre de 2017 entre la Consejería de Economía, Industria, comercio y Conocimiento y el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo para financiar e impulsar acciones conjuntas en este ámbito.