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

MARTES, 12 DE MARZO DE 2019

EL DÍA.ES

DÁVILA INSISTE EN QUE MADRID PUEDE ABONAR EL DINERO PENDIENTE AL NO ESTAR EL GOBIERNO EN FUNCIONES

El Gobierno de Canarias ha pedido al Estado que abone cuanto antes el dinero del Convenio de Carreteras, el agua de riego y otras partidas pendientes, ya que el Ejecutivo de Pedro Sánchez "no está en funciones", ha dicho hoy la consejera de Hacienda, Rosa Dávila

"El Gobierno tiene competencias plenas" para hacer llegar a Canarias el dinero que falta, ha dicho Dávila al término del Consejo de Gobierno celebrado este lunes.

La consejera ha recordado que el Gobierno canario ha pedido la ejecución de sentencia referida a los atrasos del Convenio de Carreteras, que ascienden a 845 millones de euros más los intereses, ante la negativa del Estado a abonar la totalidad de la cantidad pendiente.

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

Asimismo, ha indicado que cada mes que transcurre sin que el dinero se abone la deuda aumenta en 1,2 millones debido a los intereses de demora.

LA PROVINCIA

LA EXPORTACIÓN DE QUESO DE CANARIAS CRECE UN 46 % EN LOS ÚLTIMOS CUATRO AÑOS

Fernando Clavijo, presidente regional, ha defendido que la proyección internacional del queso es "innegable"

Las queserías de Canarias exportan un 46 % más de producto que en 2015 y por un valor un 25 % superior, según datos difundidos por el Gobierno de la comunidad autónoma durante la presentación de la segunda edición de la Feria Europea del Queso, que se celebrará en Gran Canaria.

Tras haberse estrenado en Moya en 2018, este certamen internacional dedicado al queso repetirá sede en Gran Canaria, en concreto en el municipio de Artenara, que reunirá los días 16 y 17 de marzo a 35 queserías de Portugal, Francia, Italia y España.

El acto de presentación ha contado con la presencia del presidente del Gobierno canario, Fernando Clavijo, quien ha estado acompañado por su consejero de Agricultura y Ganadería, Narvay Quintero; el consejero del sector en el Cabildo, Miguel Hidalgo; el presidente de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y alcalde de Moya, Hipólito Suárez; y el regidor de Artenara, Juan Jesús Díaz.

Clavijo ha subrayado que esta cita "no solo pone en evidencia el valor de uno de los productos agroalimentarios más arraigados a la tradición gastronómica de las islas, sino uno de los exponentes de calidad de nuestros productos en el exterior".

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 ha defendido que la proyección internacional del queso canario es "innegable" y, asimismo, lo ha calificado como "un referente" fuera de las fronteras del archipiélago.

"Está avalado no solo por su calidad, sino por las cifras, pues desde el año 2015 ha experimentado un incremento del 25 % en el valor comercial del queso exportado y un 46 % en el peso de las exportaciones", ha subrayado.

Para Clavijo, estas cifras reflejan el "buen hacer" del sector, que no se cansa de recoger premios en los concursos internacionales en los que participa y, "sin ir más lejos", ha resaltado que en la última edición de la World Cheese Adwards (WCA) "los quesos de Canarias recogieron 40 galardones".

Fernando Clavijo ha recordado que para el Gobierno el queso es un "pilar fundamental" de la industria agroalimentaria en las islas "que cada día se consolida más", de tal forma que la producción no alcanza la demanda que le llega desde la Península Ibérica.

A su juicio, medidas como el consumo de queso canario en la escuela -23.000 escolares se benefician cada año de esta iniciativa en los comedores- o la participación de los "más menudos" en las catas infantiles "ayudan a visibilizar el producto local por encima del de fuera, y eso es importante porque los más pequeños son los consumidores del futuro".

Por su parte, Narvay Quintero ha dicho que esta iniciativa sirve de divulgación de producto canario, en el que el queso "es la estrella", ya que "une y, además, diferencia" a las islas.

"Internacionalmente el queso canario es un referente mundial y Canarias es la que comunidad que más premios recibió en la WCA", ha insistido.

Asimismo, Miguel Hidalgo ha resaltado el "esfuerzo" del sector, que genera "empleo, paisaje y mundo rural", que enrique la actividad económica de la isla y, sobre todo, la presencia de la mujer".

Juan Jesús Díaz ha agradecido la colaboración del Gobierno y Cabildo para que esta feria se desarrolle en la cumbre grancanaria, "en el pueblo más pequeño de la isla, pero que va a estar a la altura de 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

Mancomunidad del Norte", y ha invitado a la ciudadanía a que les acompañen a "disfrutar del paisaje y del mejor queso".

El presidente de la Mancomunidad, Hipólito Suárez, ha resaltado la importancia de que diez alcaldes -nueve hombres y una mujer- de distinto signo político se unieran para fomentar los productos de sus municipios ("más de 100.000 habitantes unidos por el queso").

Suárez ha calificado la primera edición de "absoluto éxito" y que en Artenara se van a reencontrar queseros de cuatro países, que serán acogidos por los vecinos de la cumbre "con los brazos abiertos".

Hipólito Suárez ha recalcado que la mayoría de las queserías en Canarias son pequeñas y están gestionadas principalmente por mujeres autónomas, que una buena parte ya exportan a la península y que, por el aumento de las ventas, están incrementado su personal.

DIARIO DE AVISOS

VEGA NORTE ROSADO RECIBE LA PRIMERA MEDALLA DE ORO DEL AÑO DESDE BERLÍN

La edición del Concurso Berliner Wein Trophy de 2019 acogió a 7.000 muestras de vino de 41 países diferentes

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 Sociedad de Transformación Agraria Bodegas Noroeste de La Palma se alzó con la Medalla de Oro para el vino Vega Norte Rosado en el prestigioso concurso "Berliner Wein Trophy" celebrado recientemente en la capital de Alemania.

El reconocido concurso "Berliner Wein Trophy" se celebra en Berlín desde el año 2004 y se ha convertido en la cata internacional más importante del país germano. El certamen está patrocinado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (O.I.V.) lo que le confiere la garantía de una competición justa y cuidadosamente controlada. El jurado, formado por expertos internacionales, se reúne durante 4 días a puerta cerrada, catando vinos de todas las partes del mundo. En esta última edición, celebrada desde el 21 al 24 de febrero, el concurso acogió un total de 7.000 muestras de vino procedentes de 41 países diferentes llegando a alcanzar los 1.426 participantes.

La organización del Certamen "Berliner Wein Trophy" destaca el aumento de la participación en cada edición, pero sobre todo, asevera: "Quien gana en Berlín, gana los corazones del mundo del vino entero"

La S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma quiere agradecer y felicitar a todos los socios, socias, viticultores y viticultoras, quienes son los verdaderos merecedores de esta primera Medalla de Oro del año que recibe Vega Norte a nivel internacional. Este galardón no sólo es un premio a un vino de calidad, es un reconocimiento a la labor diaria, esfuerzo y entusiasmo de todos y todas, animando a la S.A.T. a seguir trabajando con el mismo tesón y humildad que nos han caracterizado desde nuestros inicios.

CANARIAS 7

LA EXPORTACIÓN DE QUESO DE CANARIAS CRECE UN 46 % EN LOS ÚLTIMOS CUATRO AÑOS

Las queserías de Canarias exportan hoy un 46 % más de producto que en 2015 y por un valor un 25 % superior, según datos difundidos por el Gobierno de la comunidad autónoma durante la presentación de la segunda edición de la Feria Europea del Queso, que se celebrará 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

Tras haberse estrenado en Moya en 2018, este certamen internacional dedicado al queso repetirá sede en Gran Canaria, en concreto en el municipio de Artenara, que reunirá los días 16 y 17 de marzo a 35 queserías de Portugal, Francia, Italia y España.

El acto de presentación ha contado con la presencia del presidente del Gobierno canario, Fernando Clavijo, quien ha estado acompañado por su consejero de Agricultura y Ganadería, Narvay Quintero; el consejero del sector en el Cabildo, Miguel Hidalgo; el presidente de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y alcalde de Moya, Hipólito Suárez; y el regidor de Artenara, Juan Jesús Díaz.

Clavijo ha subrayado que esta cita "no solo pone en evidencia el valor de uno de los productos agroalimentarios más arraigados a la tradición gastronómica de las islas, sino uno de los exponentes de calidad de nuestros productos en el exterior".

El presidente ha defendido que la proyección internacional del queso canario es "innegable" y, asimismo, lo ha calificado como "un referente" fuera de las fronteras del archipiélago.

"Está avalado no solo por su calidad, sino por las cifras, pues desde el año 2015 ha experimentado un incremento del 25 % en el valor comercial del queso exportado y un 46 % en el peso de las exportaciones", ha subrayado.

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

Para Clavijo, estas cifras reflejan el "buen hacer" del sector, que no se cansa de recoger premios en los concursos internacionales en los que participa y, "sin ir más lejos", ha resaltado que en la última edición de la World Cheese Adwards (WCA) "los quesos de Canarias recogieron 40 galardones".

Fernando Clavijo ha recordado que para el Gobierno el queso es un "pilar fundamental" de la industria agroalimentaria en las islas "que cada día se consolida más", de tal forma que la producción no alcanza la demanda que le llega desde la Península Ibérica.

A su juicio, medidas como el consumo de queso canario en la escuela -23.000 escolares se benefician cada año de esta iniciativa en los comedores- o la participación de los "más menudos" en las catas infantiles "ayudan a visibilizar el producto local por encima del de fuera, y eso es importante porque los más pequeños son los consumidores del futuro".

Por su parte, Narvay Quintero ha dicho que esta iniciativa sirve de divulgación de producto canario, en el que el queso "es la estrella", ya que "une y, además, diferencia" a las islas.

"Internacionalmente el queso canario es un referente mundial y Canarias es la que comunidad que más premios recibió en la WCA", ha insistido.

Asimismo, Miguel Hidalgo ha resaltado el "esfuerzo" del sector, que genera "empleo, paisaje y mundo rural", que enrique la actividad económica de la isla y, sobre todo, la presencia de la mujer".

Juan Jesús Díaz ha agradecido la colaboración del Gobierno y Cabildo para que esta feria se desarrolle en la cumbre grancanaria, "en el pueblo más pequeño de la isla, pero que va a estar a la altura de la Mancomunidad del Norte", y ha invitado a la ciudadanía a que les acompañen a "disfrutar del paisaje y del mejor queso".

El presidente de la Mancomunidad, Hipólito Suárez, ha resaltado la importancia de que diez alcaldes -nueve hombres y una mujer- de distinto signo político se unieran para fomentar los productos de sus municipios ("más de 100.000 habitantes unidos por el queso").

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

Suárez ha calificado la primera edición de "absoluto éxito" y que en Artenara se van a reencontrar queseros de cuatro países, que serán acogidos por los vecinos de la cumbre "con los brazos abiertos".

Hipólito Suárez ha recalcado que la mayoría de las queserías en Canarias son pequeñas y están gestionadas principalmente por mujeres autónomas, que una buena parte ya exportan a la península y que, por el aumento de las ventas, están incrementado su personal.

CANARIAS AHORA

LA DOP ISLAS CANARIAS YA VENDE FUERA DEL ARCHIPIÉLAGO EL 20% DE SU PRODUCCIÓN VINÍCOLA

Así lo asegura el bodeguero Guillermo Caldentey Mascareño, que este lunes presentó el curso de sumiller de las denominaciones de origen Islas Canarias e Ycoden, Daute e Isora, con presencia del enólogo Joaquín Gálvez, conocido como 'Wineman'

Desde el pasado mes de febrero y hasta el próximo mes de julio se estará desarrollando el curso de sumiller organizado por las denominaciones de origen protegidas (DOP) Islas Canarias-Canary Wine e Ycoden, Daute e Isora, con una duración total de 150 horas y en el que ya hay inscritos más de 20 profesionales del sector.

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

Guillermo Caldentey Mascareño, presidente del Consejo Regulador de la DOP Ycoden, Daute e Isora, subrayó en la presentación de este lunes en Santa Cruz de Tenerife la importante exportación que se está realizando de vino con la marca Islas Canarias a lugares lejanos como Estados Unidos o Canadá.

Además, ofreció datos esperanzadores para el sector vinícola local, ya que los envíos a América, sumados a los de Europa, representan en torno al 20% de la producción que se comercializa bajo la denominación de origen Islas Canarias-Canary-Wine.

Aparte de esos datos, la misma fuente avanzó que el broche de oro de la segunda edición del curso de sumiller, que está impulsado por CanaryWine, lo pondrá el enólogo Joaquín Gálvez o, como es conocido televisivamente, Wineman.

Burdeos, California, Australia y su natal Chile son algunos de los lugares donde este experto vinícola ha trabajado. Además, tiene "un vínculo especial" con Canarias, dado que lleva más de 25 años impartiendo cursos en el archipiélago.

Gálvez recalcó la importancia del vino canario y de su expansión en el mundo, ya que considera que es "único como el acento", y esto debe ser algo por lo que los canarios tienen que sentirse orgullosos.

Según explicó Wineman, los tiempos han cambiado en positivo para el sector vinícola. "Me alegra saber que muchos jóvenes se están interesando por el vino y su elaboración, porque son ellos los que construirán el futuro", afirmó.

Gálvez celebró que se esté abandonando la tendencia a la imitación en la elaboración del vino de Burdeos, ya que, por el contrario, se está en continua innovación dentro del sector, algo que a su juicio es positivo para todos.

El experto chileno aclaró que la figura del catador vinícola no tiene por qué ser, de forma imperiosa, la más correcta a la hora de elegir un vino. Según sostuvo Gálvez, el vino es como otros muchos alimentos que nunca están malos por su nivel de maduración, sino que cada persona es diferente y por ello saborea de forma diferente el vino. "Es comparable a las manzanas: a algunas personas le gustan verdes y a otras muy maduras, y de ninguna de las dos formas podemos decir que estén malas", comparó Wineman.

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

Para finalizar el acto de presentación de Canary Wine, Joaquín Gálvez deleitó a los asistentes con una demostración de cata con algunos de los vinos que seleccionaron para la ocasión. "Invito a que todas las personas abran dos botellas de vino cuando vayan a beber, y que las comparen a la vez que dialogan sobre su sabor. Así obtendrán siempre una división de opiniones", recomendó.

SEIS DETENIDOS EN LOS REALEJOS POR EL SUPUESTO ROBO DE 1.650 KILOS DE AGUACATES

Los agentes cifran que el total de la fruta sustraída llega a más de 1,5 toneladas, con un valor aproximado en el mercado de 5.700 euros

La Policía Nacional ha detenido a seis hombres de entre 20 y 47 años, todos con antecedentes policiales, como presuntos autores de tres delitos de robo con fuerza cometidos en fincas de aguacates de la localidad de Los Realejos.

Las detenciones se enmarcan dentro del dispositivo de seguridad establecido desde mediados del año 2018 por la Policía Nacional y comprende tanto actuaciones de naturaleza preventiva como la investigación de los hechos denunciados para su esclarecimiento.

Los robos, cometidos en mayor medida durante la noche, presentaban un modus operandi similar en el sentido de que, para acceder al interior de la finca, fracturaban el vallado o escalaban 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

muro perimetral para, una vez en el interior de la explotación robar los aguacates.

Los agentes estiman que el total de los aguacates sustraídos de esta manera asciende a 1.650 kilogramos, con un valor aproximado de 5.700 euros.

Las actuaciones han sido realizadas por policías nacionales de la Brigada de Policí-a Judicial de la Comisaría de Puerto de la Cruz-Los Realejos.

GRANADILLA HOMENAJEA A LAS MUJERES QUE TRABAJARON EN EL SECTOR DEL TOMATE

El Ayuntamiento celebró, con motivo del Día Internacional de la Mujer y organizado por la Concejalía de Igualdad, un acto para valorar y hacer un reconocimiento al trabajo y el esfuerzo de tantas abuelas, madres e hijas

El auditorio del San Isidro Espacio Cívico (SIEC) acogió el viernes pasado un emotivo homenaje a las mujeres granadilleras mayores que han trabajado en el sector del tomate en el municipio.

El acto, celebrado con motivo del Día Internacional de la Mujer y organizado por la Concejalía de Igualdad, quiso valorar y hacer 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
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

reconocimiento al trabajo y el esfuerzo de tantas abuelas, madres e hijas para sacar adelante las economías familiares.

El alcalde José Domingo Regalado agradeció el trabajo realizado por todas ellas, por ser fundamentales para el mantenimiento de tantos hogares y de la sociedad granadillera en general. "Hay que reconocer nuestro pasado para poder avanzar hacia el futuro, y todas estas mujeres trabajadoras del campo, en concreto en el sector del tomate, fueron vitales para hacer pueblo, en una época en donde las condiciones laborales eran muy difíciles, en especial para ellas", argumentó.

Uno de los momentos más entrañables del acto fue el vídeo de imágenes antiguas en las que se mostró la historia del sector del tomate y el papel tan crucial que ha desempeñado la mujer en el municipio, donde esta actividad ha tenido y sigue teniendo un lugar destacado.

La nota alegre y de humor llegó de la mano del alumnado de baile canario del Casino de Arona, que realizó la representación Tomates y cantares y de cómo era un día de trabajo durante la recogida de esta hortaliza.

RTVC

LA EXPORTACIÓN DE QUESO DE CANARIAS CRECE UN 46 % EN LOS ÚLTIMOS CUATRO AÑOS

La segunda edición de la Feria Europea del Quesorepetirá sede en Gran Canaria, en concreto en el municipio de Artenara, que reunirá los días 16 y 17 de marzo a 35 queserías de Portugal, Francia, Italia y España

Las queserías de Canarias exportan hoy un 46 % más de producto que en 2015 y por un valor un 25 % superior, según datos difundidos por el Gobierno de la comunidad autónoma durante la presentación de la segunda edición de la Feria Europea del Queso, que se celebrará en Gran Canaria.

Tras haberse estrenado en Moya en 2018, este certamen internacional dedicado al queso repetirá sede en Gran Canaria, 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

concreto en el municipio de Artenara, que reunirá los días 16 y 17 de marzo a 35 queserías de Portugal, Francia, Italia y España.

El acto de presentación ha contado con la presencia del presidente del Gobierno canario, Fernando Clavijo, quien ha estado acompañado por su consejero de Agricultura y Ganadería, Narvay Quintero; el consejero del sector en el Cabildo, Miguel Hidalgo; el presidente de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y alcalde de Moya, Hipólito Suárez; y el regidor de Artenara, Juan Jesús Díaz.

Clavijo ha subrayado que esta cita "no solo pone en evidencia el valor de uno de los productos agroalimentarios más arraigados a la tradición gastronómica de las islas, sino uno de los exponentes de calidad de nuestros productos en el exterior".

El presidente ha defendido que la proyección internacional del queso canario es "innegable" y, asimismo, lo ha calificado como "un referente" fuera de las fronteras del archipiélago.

"Está avalado no solo por su calidad, sino por las cifras, pues desde el año 2015 ha experimentado un incremento del 25 % en el valor comercial del queso exportado y un 46 % en el peso de las exportaciones", ha subrayado.

Para Clavijo, estas cifras reflejan el "buen hacer" del sector, que no se cansa de recoger premios en los concursos internacionales en los

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

que participa y, "sin ir más lejos", ha resaltado que en la última edición de la World Cheese Adwards (WCA) "los quesos de Canarias recogieron 40 galardones".

Fernando Clavijo ha recordado que para el Gobierno el queso es un "pilar fundamental" de la industria agroalimentaria en las islas "que cada día se consolida más", de tal forma que la producción no alcanza la demanda que le llega desde la Península Ibérica.

A su juicio, medidas como el consumo de queso canario en la escuela -23.000 escolares se benefician cada año de esta iniciativa en los comedores- o la participación de los "más menudos" en las catas infantiles "ayudan a visibilizar el producto local por encima del de fuera, y eso es importante porque los más pequeños son los consumidores del futuro".

Por su parte, Narvay Quintero ha dicho que esta iniciativa sirve de divulgación de producto canario, en el que el queso "es la estrella", ya que "une y, además, diferencia" a las islas.

"Internacionalmente el queso canario es un referente mundial y Canarias es la que comunidad que más premios recibió en la WCA", ha insistido.

Asimismo, Miguel Hidalgo ha resaltado el "esfuerzo" del sector, que genera "empleo, paisaje y mundo rural", que enrique la actividad económica de la isla y, sobre todo, la presencia de la mujer".

Juan Jesús Díaz ha agradecido la colaboración del Gobierno y Cabildo para que esta feria se desarrolle en la cumbre grancanaria, "en el pueblo más pequeño de la isla, pero que va a estar a la altura de la Mancomunidad del Norte", y ha invitado a la ciudadanía a que les acompañen a "disfrutar del paisaje y del mejor queso".

El presidente de la Mancomunidad, Hipólito Suárez, ha resaltado la importancia de que diez alcaldes -nueve hombres y una mujer- de distinto signo político se unieran para fomentar los productos de sus municipios ("más de 100.000 habitantes unidos por el queso").

Suárez ha calificado la primera edición de "absoluto éxito" y que en Artenara se van a reencontrar queseros de cuatro países, que serán acogidos por los vecinos de la cumbre "con los brazos abiertos".

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

Hipólito Suárez ha recalcado que la mayoría de las queserías en Canarias son pequeñas y están gestionadas principalmente por mujeres autónomas, que una buena parte ya exportan a la península y que, por el aumento de las ventas, están incrementado su personal.

CANARIAS NOTICIAS

LA EXPORTACIÓN DE QUESO DE CANARIAS CRECE UN 46% EN LOS ÚLTIMOS CUATRO AÑOS

Las queserías de Canarias exportan hoy un 46% más de producto que en 2015 y por un valor un 25 % superior, según datos difundidos por el Gobierno de la comunidad autónoma durante la presentación de la segunda edición de la Feria Europea del Queso, que se celebrará en Gran Canaria

Tras haberse estrenado en Moya en 2018, este certamen internacional dedicado al queso repetirá sede en Gran Canaria, en concreto en el municipio de Artenara, que reunirá los días 16 y 17 de marzo a 35 queserías de Portugal, Francia, Italia y España.

El acto de presentación ha contado con la presencia del presidente del Gobierno canario, Fernando Clavijo, quien ha estado acompañado por su consejero de Agricultura y Ganadería, Narvay Quintero; 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

consejero del sector en el Cabildo, Miguel Hidalgo; el presidente de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y alcalde de Moya, Hipólito Suárez; y el regidor de Artenara, Juan Jesús Díaz.

Clavijo ha subrayado que esta cita "no solo pone en evidencia el valor de uno de los productos agroalimentarios más arraigados a la tradición gastronómica de las islas, sino uno de los exponentes de calidad de nuestros productos en el exterior".

El presidente ha defendido que la proyección internacional del queso canario es "innegable" y, asimismo, lo ha calificado como "un referente" fuera de las fronteras del archipiélago.

"Está avalado no solo por su calidad, sino por las cifras, pues desde el año 2015 ha experimentado un incremento del 25 % en el valor comercial del queso exportado y un 46 % en el peso de las exportaciones", ha subrayado.

Para Clavijo, estas cifras reflejan el "buen hacer" del sector, que no se cansa de recoger premios en los concursos internacionales en los que participa y, "sin ir más lejos", ha resaltado que en la última edición de la World Cheese Adwards (WCA) "los quesos de Canarias recogieron 40 galardones".

Fernando Clavijo ha recordado que para el Gobierno el queso es un "pilar fundamental" de la industria agroalimentaria en las islas "que cada día se consolida más", de tal forma que la producción no alcanza la demanda que le llega desde la Península Ibérica.

A su juicio, medidas como el consumo de queso canario en la escuela -23.000 escolares se benefician cada año de esta iniciativa en los comedores- o la participación de los "más menudos" en las catas infantiles "ayudan a visibilizar el producto local por encima del de fuera, y eso es importante porque los más pequeños son los consumidores del futuro".

Por su parte, Narvay Quintero ha dicho que esta iniciativa sirve de divulgación de producto canario, en el que el queso "es la estrella", ya que "une y, además, diferencia" a las islas.

"Internacionalmente el queso canario es un referente mundial y Canarias es la que comunidad que más premios recibió en la WCA", ha insistido.

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

Asimismo, Miguel Hidalgo ha resaltado el "esfuerzo" del sector, que genera "empleo, paisaje y mundo rural", que enrique la actividad económica de la isla y, sobre todo, la presencia de la mujer".

Juan Jesús Díaz ha agradecido la colaboración del Gobierno y Cabildo para que esta feria se desarrolle en la cumbre grancanaria, "en el pueblo más pequeño de la isla, pero que va a estar a la altura de la Mancomunidad del Norte", y ha invitado a la ciudadanía a que les acompañen a "disfrutar del paisaje y del mejor queso".

El presidente de la Mancomunidad, Hipólito Suárez, ha resaltado la importancia de que diez alcaldes -nueve hombres y una mujer- de distinto signo político se unieran para fomentar los productos de sus municipios ("más de 100.000 habitantes unidos por el queso").

Suárez ha calificado la primera edición de "absoluto éxito" y que en Artenara se van a reencontrar queseros de cuatro países, que serán acogidos por los vecinos de la cumbre "con los brazos abiertos".

Hipólito Suárez ha recalcado que la mayoría de las queserías en Canarias son pequeñas y están gestionadas principalmente por mujeres autónomas, que una buena parte ya exportan a la península y que, por el aumento de las ventas, están incrementado su personal.

EL APURÓN

EL CABILDO IMPARTIRÁ TALLERES SOBRE LA PRODUCCIÓN, CUIDADOS Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS PROTEAS

El Cabildo Insular de La Palma, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, y con la colaboración de la Cooperativa Proteas La Palma, impartirá cuatro talleres sobre la producción, cuidados y comercialización de las proteas. La formación se desarrollará el próximo día 14 de marzo en la Central Hortofrutícola del Cabildo, en Breña Alta; el día 4 de abril en la Casa del Quinto, en San Andrés y Sauces; el 16 de mayo en la Casa de la Cultura de El Paso; y el 6 de junio en la Casa de la Cultura de Puntagorda

Las jornadas se desarrollarán en horario de tarde, desde las 17:00 horas, y constarán de tres apartados impartidos por técnicos especializados en este cultivo. Comenzarán con un módulo de explicación general sobre estas flores y los factores a tener en cuenta

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

para el establecimiento de un nuevo cultivo, impartido por el técnico del Servicio de Agricultura del Cabildo, Enrique Huertas López. Un segundo módulo a cargo de María Nieves Guzmán, técnica de la Cooperativa Proteas La Palma, tratará aspectos relacionados con la poda, fertilización, riego, plagas y enfermedades. El último apartado, dedicado a la comercialización, lo ofrecerá Francisco Noel Molina, gerente de la Cooperativa Proteas La Palma.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, José Basilio Pérez, explica que el cultivo de las proteas en la isla cumple ahora 20 años. "Es un buen momento para dar la oportunidad a las personas interesadas de que tengan unas nociones generales sobre un cultivo todavía muy desconocido y que cuenta con una serie de singularidades que, si no las tomamos en cuenta, es muy probable que fracasemos en el intento de establecer y continuar con una plantación".

Las proteas son arbustos, en su mayoría de origen sudafricano, que se cultivan para la obtención de flor cortada, su variedad en cuanto a formas y colores así como la alta durabilidad de la flor una vez recolectada hacen de esta ornamental una muy buena opción de negocio, sobre todo en el caso de fincas situadas lejos de los mercados de destino como es el caso de Canarias, y más concretamente la Isla de La Palma.

En La Isla Bonita esta flor ha tenido un desarrollo destacado, contando en la actualidad con aproximadamente 25 hectáreas de cultivo distribuidas en las zonas de medianías de prácticamente todos los municipios.

Las proteas comenzaron a cultivarse en La Palma a finales de 1998 tras la iniciativa de un pequeño grupo de agricultores que fueron el germen de la actual de la Cooperativa Proteas de La Palma. Inicialmente asesorados por el Cabildo de La Palma en todos los aspectos relacionados con la producción y comercialización, los productores ya han conseguido consolidar una empresa estable y reconocida por la calidad de su producción.

LA PALMA DISPONDRÁ DE MÁS DE UN MILLÓN DE EUROS PARA PROYECTOS DE DESARROLLO RURAL

ADER La Palma asesorará y ayudará en la tramitación de estas ayudas hasta el 6 de mayo cuando finalizará el plazo de solicitud

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

Desde el 4 de marzo de 2019 está publicada en el Boletín Oficial de Canarias la convocatoria para la concesión de subvenciones destinadas a proyectos enmarcados en la Estrategia de Desarrollo Local LEADER #ader2020 La Palma, previstas en el Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014-2020.

La Asociación ADER La Palma recibirá hasta el 6 de Mayo las solicitudes de subvención LEADER correspondientes a esta primera convocatoria de 2019. A estas subvenciones pueden acceder emprendedores y empresas del sector privado, proyectos de entidades públicas locales, entidades sin ánimo de lucro y proyectos de cooperación entre varios socios.

Las candidaturas se pueden presentar por dos vías: como proyectos productivos, si son empresariales y están destinados a generar ingresos; o como proyectos no productivos, cuando realizan gastos e inversiones en bienes o servicios públicos o que no pueden ser objeto de venta.

En proyectos productivos destacan los destinados a la creación, ampliación o modernización de microempresas de transformados agroalimentarios; los proyectos de empresas que diversifican hacia actividades no agrarias, como empresas de turismo activo, gastronomía, talleres artesanos, etc.; los servicios sociales privados (para niños, mayores, discapacitados…); la creación o mejora de alojamientos rurales tematizados (astroturismo, turismo de salud o deporte); las empresas que presten servicios de gestión colectiva de alojamientos rurales (logística, mantenimiento, atención al cliente…) o las empresas que organicen rutas de turismo en instalaciones agrarias, ganaderas, bodegas, etc.

Una novedad de este programa en proyectos productivos son las inversiones en cooperación de dos o más personas del sector agrario o ganadero, en el que pueden colaborar otras entidades públicas o centros de investigación, pues estos tratan de generar soluciones innovadoras para problemas sectoriales o aprovechar una oportunidad para generar un nuevo producto o actividad turística. Es el caso de los proyectos de desarrollo de nuevos productos, prácticas, procesos y tecnologías; los proyectos de cooperación entre pequeños operadores compartiendo instalaciones y recursos para desarrollar y comercializar nuevos productos turísticos; la cooperación horizontal y vertical en cadenas de distribución cortas y mercados locales; y las

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

acciones conjuntas para mitigar el cambio climático y proyectos medioambientales.

Por otra parte, los proyectos no productivos abarcan las acciones formativas (charlas, cursos, talleres prácticos, jornadas, etc.) sobre temas innovadores; así como las actividades demostrativas, que permiten la difusión y acceso a la información, experimentando las experiencias innovadoras en gestión rural; o los proyectos que persigan objetivos agroambientales, como programas o planes para la restauración, prevención y mejora de los agrosistemas tradicionales.

Finalmente, para el sector público se han previsto tres tipo de proyectos: los de pequeñas infraestructuras para la producción de energía renovable en instalaciones de servicios a la economía y la población rural; las instalaciones de compostaje comunitario, los espacios colaborativos o pequeños centros coworking para emprendedores y colectivos sociales; o las pequeñas infraestructuras turísticas para productos temáticos, como el astroturismo, las rutas gastronómicas con productos locales, o las infraestructuras para rutas de bicicleta de montaña.

Para todo el 2019 los siete Grupos de Acción Local de Canarias disponen de 6,6 millones de euros en ayudas LEADER, de los que a La Palma se destinará más de 1 millón de euros, repartidos en proyectos con una inversión por solicitante mínima de 3.000 euros y máxima de 100.000 euros.

Una vez finalizado el plazo para presentar solicitudes los Grupos llevarán a cabo un proceso de selección en concurrencia competitiva y propondrán al Gobierno de Canarias la concesión de estas ayudas. Es el ejecutivo autonómico el que autoriza definitivamente la subvención a las iniciativas propuestas por cada Grupo. Para presentar la solicitud de las ayudas es obligatorio el trámite online por sede electrónica del Gobierno de Canarias a través de la plataforma sede.gobcan.es/cagpa, por lo que se recomienda pedir cita previa con los equipos técnicos y no esperar al último día para presentarlo.

En la página web leader.aderlapalma.org se puede encontrar toda la documentación relacionada con las solicitudes, planes de empresa, modelos de memorias, etc. así como el horario de atención al público

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

y los correos electrónicos y/o teléfono para ponerse en contacto con el equipo técnico de ADER La Palma.