



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, 6 DE ABRIL DE 2019

EL DÍA.ES

ORAMAS REIVINDICA QUE EL ESTADO POTENCIE LA CONECTIVIDAD DE EL HIERRO Y CUMPLA CON EL SECTOR PRIMARIO

La diputada de Coalición Canaria en el Congreso de los Diputados y candidata de la formación nacionalista a las elecciones del 28 de abril, Ana Oramas, ha reivindicado hoy sábado en El Hierro que el Estado potencie la conectividad de la Isla y que cumpla con el sector primario



Según ha explicado la diputada nacionalista, las islas no capitalinas como El Hierro, que no tienen conexiones directas con Madrid, necesitan de una tarifa plana que haga posible una potenciación del turismo como fuente de economía para estas islas. "No es lógico que cueste más ir de Tenerife a El Hierro que de Londres a Tenerife cuando hay personas que demandan un tipo de turismo de naturaleza como el que ofrece esta isla", remarcó.



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

Del mismo modo, consideró que es necesario que "el Estado retire el sistema de control aéreo AFIS del Aeropuerto de El Hierro, y que se opere con la figura de un controlador aéreo tanto los días laborables como festivos, ya que no es factible porque limita las condiciones de operatividad de los aeropuertos y está generando numerosos problemas en la conectividad", afirmó la diputada nacionalista.

Respecto al sector primario, con cuyos representantes mantuvo una reunión, Ana Oramas insistió en que el Estado debe cumplir con el Régimen Económico y Fiscal Agrario (REF). "El Gobierno de España, sea del color que sea, no puede hacer lo que han hecho hasta ahora PP y PSOE, incumplir con esta Ley, y explicó que han de consignar los 23 millones establecidos del POSEI adicional, ya que hasta ahora solo han presupuestado 15, y con las ayudas al transporte de mercancías, que no han contemplado", afirmó.

Del mismo modo, destacó que seguirá luchando en Madrid para que se mejore la cuota del atún rojo, "ya que es completamente injusto que un solo barco arrastrero de Andalucía o Galicia tenga la misma cuota que toda la flota canaria que, además, es artesanal y respetuosa con el medio ambiente".

La diputada canaria estuvo acompañada en su visita por el candidato de AHI al Senado, Daniel Morales; el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; la presidenta del Cabildo de El Hierro, Belén Allende; y el senador por la isla, Pablo Rodríguez Cejas, quienes destacaron la importancia de contar con presencia nacionalista en Madrid y con gobiernos nacionalistas en las instituciones canarias "porque solo así podremos luchar por que no se vulneren nuestros derechos".

PRODUCTORES DE PLÁTANO EUROPEOS SE UNEN FRENTE A LA COMPETENCIA DE AMÉRICA Y ÁFRICA

Los productores europeos de plátanos y bananas se han unido para "luchar contra la competencia desleal" que sufren por la entrada en la UE de 5,8 millones de toneladas procedentes de África y América Latina, donde "no se cumplen los mismos requisitos en seguridad alimentaria y medio ambiente"

Así lo han afirmado hoy, en un comunicado, las organizaciones de productores de plátanos de España, Portugal y Francia que cooperan en la Asociación de Productores Europeos y en otras iniciativas como



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 campaña para difundir el logo RUP, que identifica los productos de las Regiones Ultraperiféricas de Europa.

Con esta campaña, que en 2019 cumple tres años, pretenden poner en valor la producción sostenible de plátanos y bananas en la Unión Europea, que suma 700.000 toneladas anuales, y "fortalecer su posición frente a los productos de terceros países".

De los 6,5 millones de toneladas de plátanos y bananas que se consumen al año en la Unión Europea, 5,8 millones provienen de terceros países: 1,1 millones de toneladas se importan de África y 4,7 millones de toneladas de América Latina.

Las mismas fuentes han recordado que los plátanos europeos se cultivan en Canarias, mientras que las bananas lo hacen en Guadalupe y Martinica (Francia) y en Madeira (Portugal) "cumpliendo todas las normas de la Unión Europea en materia de responsabilidad social y protección del medio ambiente".

Desde la APEB han subrayado que la producción europea es "la primera opción para los consumidores que valoran los productos de cultivo sostenible y de alta calidad", sin olvidar su "considerable peso socioeconómico total en las regiones ultraperiféricas".

El sector platanero/bananero "es a menudo uno de los mayores empleadores privados de estos territorios, lo que contribuye al equilibrio de la vida rural".

Han lamentado que, a pesar de esta contribución al desarrollo sostenible, tienen que "competir económicamente con las bananas de países no pertenecientes a la Unión Europea, donde pueden producir con menos exigencias de medio ambiente, seguridad alimentaria y legislación laboral y, por tanto, comercializarlos a un precio mucho más bajo".

Actualmente, esto representa "un gran desafío para los productores europeos", han incidido.



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

CANARIAS ESTÁ PRESENTE EN EL 33º SALÓN DE GOURMETS PARA CONSOLIDAR CANALES DE COMERCIALIZACIÓN FUERA DE LAS ISLAS

Cinco producciones de las Islas están en la final del concurso al mejor queso de España, que se dará a conocer en el marco de esta feria



Canarias estará presente en la feria Salón de Gourmets con un stand de alrededor de 250 metros cuadrados en el que expondrá productos de las Islas.

El Gobierno de Canarias organiza dicha presencia a través de las consejerías de Agricultura, ganadería, Pesca y Aguas y Economía, Comercio, Industria y Conocimiento, el Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) y PROEXCA. Esta será la 33ª edición del Salón y se celebra del 8 al 11 de abril de 2019. Se esperan en estos días más de 90.000 visitantes profesionales, la presencia de 63 países, 1.600 expositores y 1.400 periodistas acreditados.

El stand de Canarias cuenta con la representación de los siete cabildos insulares y alrededor de 80 empresas de todas las Islas, el sector vitivinícola representado por los 11 consejos regulares de las denominaciones de origen y las denominaciones de origen de quesos en Canarias, que son tres.

El lunes a las 11.00 el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, participará en la inauguración del espacio



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 Canarias en la feria, que entre otras actividades dará a conocer el mejor queso de España, entre cuyos finalistas se encuentran cinco producciones de las Islas (El Tofio Semicurado al Pimentón, Maxorata curado al Pimentón, Tinache Curado, Selectum Curado al Pimentón y El Faro Tierno Ahumado).

El objetivo de la presencia de las Islas es consolidar y abrir nuevos canales de comercialización exterior, mediante la exposición y degustación de producto local y permitiendo a los productores un espacio de encuentro con distribuidores de este tipo de productos en la Península y resto del Continente.

CANARIAS AHORA

EL OLEOTEIDE KONONEIKI DE LA COOPERATIVA CUMBRES DE ABONA, MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CANARIAS

Oro Canario Verdial, de Rita Hernández, en Gran Canaria, consigue las distinciones de Mejor Producción Ecológica y Mejor Imagen y Presentación en 2019, y el majorero Esparragal Hojiblanca, de Juan José Armas, accede a la Medalla de Oro





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

Oleoteide Kononeiki Arbequina Picual, elaborado por la Cooperativa Cumbres de Abona, en Arico (sur de Tenerife), ha sido designado como mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias en 2019, máximo galardón del concurso oficial Agrocanarias. Este certamen lo organiza anualmente el Gobierno autonómico para promocionar y fomentar la comercialización de los mejores aceites elaborados en el archipiélago.

Oro Canario Verdial, elaborado por Rita Hernández, en Gran Canaria, aglutina las distinciones de Mejor Producción Ecológica y Mejor Imagen y Presentación. El Esparragal Hojiblanca, elaboración de Juan José Armas (Fuerteventura), obtiene una Medalla de Oro, y Tegurey Hojiblanca Picual, de Luis Hernández (Fuerteventura), una de Plata.

El viceconsejero de Sector Primario, Abel Morales, anunció este viernes esos reconocimientos, coincidiendo con una visita a la Cooperativa Cumbres de Abona, que en 2015 se inició en el cultivo del olivar como complemento a su producción vitivinícola, hasta alcanzar en la actualidad una producción anual de aceituna de unos 100.000 kilos, cantidad que prevé incrementar el 30% cada año.

Abel Morales indicó que ese premio contribuye a reforzar este cultivo, cuya superficie y producción han experimentado en Canarias un crecimiento del 161% y del 400%, respectivamente, de 2012 a 2017.

El presidente de la Cooperativa Cumbres de Abona, Manuel Marrero, comentó que el galardón es fruto del esfuerzo de todos los agricultores y técnicos y del afán "por hacer las cosas muy bien". Contribuirá a mejorar la comercialización de este producto. "Vamos a seguir luchando para obtener reconocimientos a escala internacional, porque la calidad de los vinos y aceites, entre otros productos que se elaboran en Canarias, está más que demostrada".

En el acto también estuvieron presentes el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), José Díaz-Flores, y los alumnos y alumnas de este ciclo de formación profesional en la isla.

Los premiados han sido elegidos entre un total de 20 producciones participantes, ocho de Gran Canaria, siete de Fuerteventura y cinco de Tenerife, por una docena de catadores profesionales durante una fase de cata celebrada en la isla de El Hierro. Todos son aceites de la campaña 2018/2019, producidos, elaborados y embotellados en el archipiélago, que responden a marcas comerciales propias 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

presentes en los canales comerciales, cuyas existencias en almazara en el momento de recogida de muestras era de al menos 100 litros.

Los productores reconocidos podrán utilizar el distintivo oficial del galardón para el lote presentado a concurso durante un año. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria los promocionará en los eventos de fomento y promoción que organice y en los que participe y podrá, asimismo, realizar campañas promocionales en establecimientos hoteleros y de restauración con estas producciones.

EL PLÁTANO CANARIO SE DARÁ A CONOCER COMO CULTIVO SOSTENIBLE EN EL SALÓN GOURMET DE MADRID

Productores comunitarios acuden a la cita promocional para diferenciar la oferta de la UE como más segura y más respetuosa con la conservación del medio ambiente respecto a las importaciones de 'bananas' de terceros países

Domingo Martín, presidente de Asprocan, atribuye la pérdida de cuota de mercado del plátano de Canarias en Península a la reducción de los aranceles de importación, algo que también influye en la reducción de los precios de la fruta isleña



Los productores europeos de plátanos y bananas, agrupados en la APEB y con los canarios de Asprocan en su seno, expondrán la semana próxima en el Salón Gourmet (del 8 al 11 de abril en Madrid) los métodos de cultivo sostenibles en las regiones europeas para así



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

fortalecer su posición en seguridad alimentaria y protección del medio ambiente respecto a la "competencia desleal" en estos ámbitos de las importaciones de la misma fruta con origen en terceros países (los que no pertenecen a la UE).

Organizaciones de productores comunitarios explicarán mediante charlas y reuniones en la feria las diferencias entre las condiciones de cultivo en la Unión Europea y la existente en terceros países, con el fin de sensibilizar a los visitantes de los beneficios de los plátanos y bananas producidos de forma sostenible, informó la agencia Europa Press.

El presidente de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias, Domingo Martín, ha explicado que la situación generada por la reducción de aranceles que se está aplicando a las importaciones de bananas de terceros países está teniendo un efecto importante tanto en la cuota de mercado de esa fruta en Península, el casi único mercado de la fruta de las islas, como en los precios.

Martín consideró "clave" esta presencia en el Salón Gourmet para intensificar la promoción en otros mercados e incrementar la demanda de los productos locales.

En cambio, el presidente de la Asociación de Productores de Bananas de Guadalupe y Martinica (Ugpban), Philippe Ruelle, ha explicado que "no pueden someterse a la mecanización, ya que trabajan duramente para mejorar los métodos de producción, proteger la biodiversidad y ofrecer trabajo permanente en los territorios, con todo el coste que ello supone". Por ello, ha solicitado a las instituciones europeas la protección de este modelo implantado en las regiones ultraperiféricas, las RUP.

También estará presente en aquella cita promocional la entidad de representación de los productores de Portugal Gesba. En palabras de su director, Jorge Dias, esta feria es como "una oportunidad para abrir nuevos mercados y nuevos canales de distribución, así como para encontrar soluciones logísticas y llegar a los profesionales y consumidores que valoran la calidad y la sostenibilidad de los productos alimentarios".

Los europeos consumen 6,5 millones de toneladas de plátanos y bananas al año, de las cuales 700.000 toneladas proceden de la Unión Europea, con casi 400.000 con origen en Canarias. Unos 1,1



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

millones de toneladas provienen de África y América Latina es el mayor proveedor con 4,7 millones.

CANARIAS NOTICIAS

GRAN CANARIA LLEVA AL SALÓN GOURMET DE MADRID LAS DELICATESEN DE MÁS DE 70 EMPRESAS PARA PRESUMIR DE LA DIVERSIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

En el stand del Cabildo habrá quesos, vinos, mermeladas, café, rones, gofio, repostería, carnes, verduras y agua de niebla





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

Gran Canaria desembarca el lunes por tercer año consecutivo en el Salón Gourmets de Madrid para promocionar las exquisiteces de más de 70 empresas y presumir de la diversidad de los productos de la tierra, que además podrán ser degustados a través de 1.800 tapas elaboradas por los cocineros de la Asociación Mojo Picón.

Así, los asistentes a este evento gastronómico de referencia, que se celebra hasta el jueves en Ifema, podrán descubrir los productos de más de 30 queserías artesanales de la mano de Proquenor y Asoquegran, además de otras cinco queserías industriales, por lo que estarán representados los quesos elaborados con leche de ovejas trashumantes, los de mezcla y los puros y también los de Flor, Media Flor y de Guía, destacó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

Junto a este manjar isleño estarán también los vinos de la Denominación de Origen de Gran Canaria premiados en los concursos insulares y regionales, a los que se suman las elaboraciones de otras bodegas que no han querido perderse esta cita para exhibir sus sabores únicos gracias al clima y la tierra volcánica.

También serán protagonistas otras exquisiteces, como una selección de rones 'premium', agua de niebla y licores de plátano y tuno indio, además de panes y repostería entre los que se incluyen suspiros, mazapanes, bizcochos y garrapiñones. A ellos se añaden mermeladas, zumos, gofio, café, vinagre de sidra de Valleseco, sal de las salinas de Boca Cangrejo y Tenefé, aceites, mieles, carnes como la de cochino negro, pescados, verduras y tomates de La Aldea.

De esta forma, el stand de Gran Canaria Me Gusta, situado en el espacio de Canarias, dará a conocer en el resto del territorio español casi 200 productos agroalimentarios y pesqueros de la mano de más de 70 empresas, que al igual que el pasado año no han querido perderse esta tercera incursión en Madrid.

El objetivo de esta expedición organizada por el Cabildo es contribuir al desarrollo de nuevas vías comerciales y lograr así el incremento de la demanda y de la producción, además de potenciar la Isla como destino gastronómico, destacó Hidalgo, quien recordó que el programa Gran Canaria Me Gusta es una acción transversal de Soberanía Alimentaria, Industria y Comercio, Turismo y Desarrollo Económico.



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

Actividades con productos grancanarios

Los asistentes al Salón Gourmets podrán también descubrir los productos grancanarios a través de actividades, como talleres de cata y armonización de quesos con vinos, y de quesos con rones, junto a otro de aceite, gofio, sal y miel. Además, habrá un tributo al café de Agaete y la preparación de un falso pepino de mar de la costa de Taliarte a cargo de los cocineros de Mojo Picón.

Estos chef serán los encargados de preparar las 1.800 tapas de 12 variedades diferentes que degustarán quienes visiten el stand de Gran Canaria, realizadas con exquisitas caballas en escabeche, tacos de bonito, atún rojo con marinado cítrico de algas, aguacate encurtido con reducción de vino, crujientes de lentejas con cochino negro, galletas de café y de mango encurtido, entre otros productos de la tierra, como un bombón de cabra con glaseado de sus juegos y miel.

La incursión del Cabildo en este Salón Gourmets cuenta con la colaboración de la Denominación de Origen de Gran Canaria, Vinigran, mercados agrícolas, Cofradía de Pescadores de Mogán, Coagrisan La Aldea, Arehucas y Artemi, todo ello para demostrar al resto del país la amplia variedad de los productos isleños, auténticas delicatessen para el paladar.

CANARIAS, PRESENTE EN EL 33º SALÓN DE GOURMETS

Cinco producciones de las Islas están en la final del concurso al mejor queso de España, que se dará a conocer en el marco de esta feria





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 estará presente en la feria Salón de Gourmets con un stand de alrededor de 250 metros cuadrados en el que expondrá productos de las Islas. El Gobierno de Canarias organiza dicha presencia a través de las consejerías de Agricultura, ganadería, Pesca y Aguas y Economía, Comercio, Industria y Conocimiento, el Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) y PROEXCA. Esta será la 33ª edición del Salón y se celebra del 8 al 11 de abril de 2019. Se esperan en estos días más de 90.000 visitantes profesionales, la presencia de 63 países, 1.600 expositores y 1.400 periodistas acreditados.

El stand de Canarias cuenta con la representación de los siete cabildos insulares y alrededor de 80 empresas de todas las Islas, el sector vitivinícola representado por los 11 consejos regulares de las denominaciones de origen y las denominaciones de origen de quesos en Canarias, que son tres.

El lunes a las 11.00 el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, participará en la inauguración del espacio de Canarias en la feria, que entre otras actividades dará a conocer el mejor queso de España, entre cuyos finalistas se encuentran cinco producciones de las Islas (El Tofio Semicurado al Pimentón, Maxorata curado al Pimentón, Tinache Curado, Selectum Curado al Pimentón y El Faro Tierno Ahumado).

El objetivo de la presencia de las Islas es consolidar y abrir nuevos canales de comercialización exterior, mediante la exposición y degustación de producto local y permitiendo a los productores un espacio de encuentro con distribuidores de este tipo de productos en la Península y resto del Continente.

OLEOTEIDE KORONEIKI ARBEQUINA PICUAL, DE CUMBRES DE ABONA, MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CANARIAS 2019

Oro Canario Verdial (Gran Canaria) aglutina las distinciones de Mejor producción ecológica y Mejor Imagen y Presentación

Oleoteide Kononeiki Arbequina Picual, elaborado por la Cooperativa Cumbres de Abona, en Arico, en el sur de Tenerife, ha sido designado como Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Canarias, máximo galardón del Concurso Oficial Agrocanarias 2019, certamen que organiza anualmente el Gobierno autonómico para promocionar 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

fomentar la comercialización de los mejores aceites elaborados en el Archipiélago.



Oro Canario Verdial, elaborado por Rita Hernández, en Gran Canaria, aglutina las distinciones de Mejor producción ecológica y Mejor Imagen y Presentación. El Esparragal Hojiblanca, elaboración de Juan José Armas (Fuerteventura), obtiene una medalla de Oro, y Tegurey Hojiblanca Picual, de Luis Hernández (Fuerteventura), una Plata.

El viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, anunció hoy estos reconocimientos, coincidiendo con una visita a la Cooperativa Cumbres de Abona, que en 2015 se inició en el cultivo del olivar, como complemento a su producción vitivinícola, hasta alcanzar en la actualidad una producción anual de aceituna de unos 100.000 kilos, cantidad que prevén incrementar en un 30% cada año.

Abel Morales indicó que este premio contribuye a reforzar este cultivo, cuya superficie y producción han experimentado en Canarias un crecimiento del 161% y del 400% respectivamente del 2012 al 2017, y que pone en valor el trabajo de nuestros olivicultores y técnicos. "Desde el Ejecutivo canario hemos venido fomentando la diversificación de cultivos y el olivar con acciones como 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

incorporación al programa de ayudas POSEI y actuaciones de promoción como el Concurso Agrocanarias”, recordó.

El presidente de la Cooperativa, Manuel Marrero, comentó que este galardón es fruto del esfuerzo de todos los agricultores y técnicos y su afán “por hacer las cosas muy bien” y contribuirá a mejorar la comercialización de este producto. “Vamos a seguir luchando por obtener reconocimientos a nivel internacional, porque la calidad de los vinos y aceites, entre otros productos que se elaboran en Canarias, está más que demostrada”. Según Marrero, el éxito de este aceite radica en su calidad, la combinación armónica de sus variedades y “la sanidad de los olivos de los que se obtienen las aceitunas con las que se elabora, que permite prescindir de tratamientos fitosanitarios”.

Por su parte, la alcaldesa de Arico, Elena Fumero, destacó la importancia de la formación y profesionalización en este subsector, aspecto que desde el municipio vienen impulsando en colaboración con el Ejecutivo canario con la implantación el año pasado de un ciclo formativo de grado medio en Industrias alimentarias, especializado en la producción de vinos y aceites, que el próximo curso se completará con los estudios de grado superior.

En el acto estuvieron presentes también el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), José Díaz-Flores, y los alumnos y alumnas de este ciclo de formación.

Los premiados han sido elegidos entre un total de 20 producciones participantes - 8 de Gran Canaria, 7 de Fuerteventura y 5 de Tenerife – por una docena de catadores profesionales durante una fase de cata celebrada en esta edición en la isla de El Hierro. Todos son aceites de la campaña 2018/2019, producidos, elaborados y embotellados en el Archipiélago, que responden a marcas comerciales propias presentes en los canales comerciales y cuyas existencias en almazara en el momento de recogida de muestras era de al menos 100 litros.

Los productores reconocidos podrán utilizar el distintivo oficial del galardón para el lote presentado a concurso durante un año. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria los promocionará en los eventos de fomento y promoción que organice y en los que participe y podrá, asimismo, realizar campañas promocionales en establecimientos hoteleros y de restauración con estas producciones.



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 CABILDO DE GRAN CANARIA SACA A LICITACIÓN POR 329.000 EUROS LA MEJORA DEL CAMINO AGRÍCOLA EN EL TABLERO DE MOYA Y EN EL CUBILLO DE TELDE

Las intervenciones en los dos caminos rurales forman parte de las actuaciones que realiza el Servicio de Infraestructura Rural del Cabildo para apoyar el desarrollo de las actividades agrícolas y ganaderas en Gran Canaria



El Cabildo de Gran Canaria ha sacado a licitación por 329.000 euros la rehabilitación del camino agrícola en El Tablero de Moya, que incluye un tramo de nuevo trazado para evitar una zona de desprendimientos, y el reasfaltado e instalación de vallas en el camino de El Cubillo de Telde para mejorar su seguridad vial y para garantizar el transporte de mercancía agrícola.

Por un lado, las obras en El Tablero tendrán una inversión de 183.000 euros y una duración de ocho meses, y consisten en la recuperación y mejora del camino que une este núcleo con el de Valseadero en Valleseco. Se trata de una vía de comunicación histórica para unir los pagos cumbreños de Artenara, Gáldar, Moya, Valleseco y Teror, detalló el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

Además, este camino, que está en el Parque Rural de Doramas, es una vía pecuaria tradicional para la trashumancia que históricamente han efectuado los pastores de la zona de medianías del norte, ya 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

no existe ningún otro paso para unir la cuenca del Barranco de La Virgen con las zonas de pastoreo más al oeste.

Los trabajos acondicionarán 189 metros de camino, de los cuales 143 metros mantienen el trazado y la rasante, mientras que los 46 restante son de nuevo trazado para sortear la zona más escarpada e inestable de la vía, que ha sufrido desprendimientos por las escorrentías de lluvia. El ancho será de 2,50 metros y debido a su elevada pendiente solo permitirá el acceso rodado a vehículos agrícolas y vehículos especiales.

En esta zona existe un núcleo rural disperso de viviendas donde se mantiene la actividad agrícola y ganadera, además de la elaboración de queso.

Por otro lado, el Cabildo acondicionará un kilómetro del camino agrícola en El Cubillo de Telde con 146.000 euros para garantizar el transporte de mercancía agraria que procede de las 10 hectáreas de cultivo de esta zona.

La actuación consiste en la repavimentación del tramo de El Cascajo que está en estado deteriorado, con espacios sin valla ni señalización horizontal, y que afecta al tránsito de los vecinos y a las condiciones de transporte de los cultivos, principalmente de plátanos, hortícolas y de frutales como papayas, aguacates y mangos. Para garantizar una mayor durabilidad del firme debido al tránsito de camiones, el nuevo pavimento tendrá un espesor de 6 centímetros.

Los trabajos incluyen también la colocación de señales de tráfico, el desbroce y limpieza de los márgenes de la vía y la instalación de un kilómetro de tubería para agua de abasto y de riego.

Las intervenciones en los dos caminos rurales forman parte de las actuaciones que realiza el Servicio de Infraestructura Rural del Cabildo para apoyar el desarrollo de las actividades agrícolas y ganaderas en Gran Canaria y mantener así las tradiciones, el paisaje y el mundo rural.