



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

## **VIERNES, 17 DE MAYO DE 2019**

### **EL DÍA.ES**

#### **EL CABILDO INICIARÁ EL PRÓXIMO AÑO LA OBRA DEL NUEVO MATADERO DE TENERIFE**

La Institución tinerfeña destina ocho millones de euros al sector primario que se invertirán en la construcción de infraestructuras agrarias, en la mejora de la red de riego y en ayudas para los ganaderos



El Cabildo de Tenerife iniciará el próximo año la obra del nuevo matadero de la Isla. Así lo anunció ayer el presidente del Cabildo insular durante la rueda de prensa para dar cuenta de los acuerdos tomados en el Consejo de Gobierno. Uno de ellos fue el Plan de Actuaciones para este año del programa Infraestructuras y equipamientos para el sector primario, que cuenta con un presupuesto de 8,6 millones de euros, en el que se incluyen los fondos para "la realización del proyecto del matadero insular que también vamos a licitar para que se ejecute al partir del año próximo".

Dentro de esta inversión se incluyen además la realización de muchas otras mejoras para el sector primario como el desarrollo de la red 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

riego de Güímar, un proyecto a través del que se aumentará la capacidad hídrica del Valle con agua regenerada, procedente de la nueva estación depuradora que se terminará el próximo año.

Estos fondos también comprenden la mejora de varios caminos como el Camino Real en Garachico, el de Las Dehesas en Güímar o el camino de La Baderola en Santa Úrsula.

Además, también se destinarán a otorgar subvenciones a las explotaciones ganaderas para la compra de maquinaria y otra parte se entregará a los municipios para dedicarlos a los diferentes mercadillos del agricultor de la Isla. Asimismo, habrá fondos para la ampliación de instalaciones y para mejorar la red de estaciones agrometeorológicas.

Por otro lado, el presidente insular informó de que se ha aprobado una modificación del contrato para la redacción del proyecto de la Pasarela Peatonal en la rotonda de Padre Anchieta. Este cambio posibilitará que se pueda incluir en el proyecto una nueva plaza pública que estará situada en la confluencia de la pasarela con el parking de la Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad de La Laguna y el tramo de la avenida Trinidad.

Además, se acordó la recepción final de varias obras de rehabilitación del firme que se han llevado a cabo en diferentes carreteras insulares como la carretera de Los Campitos, en la TF-373 entre El Tanque, Icod de los Vinos y Garachico, en la carretera TF-342, entre Los Realejos, La Guancha e Icod de los Vinos y en la TF-165 en Tacoronte.

Asimismo, el Consejo de Gobierno insular tomó en consideración el desarrollo del Plan de Deporte Adaptado e Inclusivo de Tenerife en la isla de Tenerife 2016-2019, que ha facilitado la actividad física a unas 1.800 personas. Este programa, según informó Alonso, se lleva a cabo en 70 centros de la Isla.

#### Ampliación del bono para discapacidad

El Cabildo de Tenerife ha rebajado los requisitos para que las personas con discapacidad puedan acceder al descuento en transporte. De esta manera, la Institución insular ha aprobado modificar los porcentajes de discapacidad para acceder a las bonificaciones en el uso del transporte público, con el objetivo de que un mayor número de personas de este colectivo puedan acceder a él.



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

Así lo anunció ayer el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso, quien manifestó que con esta medida se cumple con una demanda que les había sido transmitida por el colectivo. El mandatario insular detalló que tras una reunión con la Mesa de Movilidad se acordó que las personas con una discapacidad física, psíquica y sensorial reconocida del 33% puedan acceder a los diferentes descuentos establecidos para el uso de la guagua y el tranvía, ya que hasta la actualidad solo podían acceder a ellos quienes tuvieran una discapacidad del 50%.

Asimismo, ahora las personas con una discapacidad igual o superior al 33% y una renta mensual inferior a 836 euros tendrán una bonificación del 75% sobre la tarifa plena en cada trayecto del servicio interurbano, -lo que se traduce en un descuento de 0,45 euros por trayecto-, y del 82% en el urbano, -una bonificación que supondrá un descuento de 0,22 euros sobre el precio final-, y del 78% en el tranvía, -que les costará 30 céntimos menos-. Además, pueden optar también al nuevo Abono Discapacidad, puesto en marcha en abril, que permite que las personas con una discapacidad del 33% independientemente de su renta, puedan viajar de forma ilimitada en guagua y tranvía por un coste de 30 euros al mes.

Por otro lado, se acordó establecer una bonificación en la totalidad de la tasa aplicada para la expedición de carnet de mayores y discapacitados de rentas bajas, por lo que a partir de ahora será gratuita.

## **MÁS DE 130 PRODUCCIONES OPTAN A MEJOR QUESO DE CANARIAS 2019**

Un total de 134 producciones procedentes de las siete islas compiten en el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias





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

Un total de 134 producciones procedentes de las siete islas compiten en el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias por convertirse en el mejor queso de Canarias de 2019, certamen que se celebra en el Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden de Puerto de la Cruz y que está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). De estos quesos, 40 son de Gran Canaria, 37 de La Palma, 25 de Tenerife, 18 de Fuerteventura y 12 de Lanzarote, mientras que El Hierro y La Gomera presentaron tres producciones a concurso.

El director del ICCA, José Díaz-Flores, inauguró ayer esta cita, en la que un panel compuesto por 24 catadores expertos evalúan durante dos jornadas las muestras participantes siguiendo el sistema de cata ciega. Díaz agradeció el trabajo de los catadores y el resto del personal del ICCA, y destacó la importancia de este certamen para "sensibilizar al consumidor sobre la calidad de las producciones de las Islas, fruto de una apuesta creciente de los queseros y queseras de Canarias por una calidad que ya es reconocida fuera del Archipiélago".

De entre las producciones participantes se elige el mejor queso de Canarias, mejor queso ecológico, mejor queso de producción limitada, mejor imagen y presentación y mejor queso popular.

## **CANARIAS7**

### **UN DÍA CON LOS TOROS, LAS OVEJAS Y LAS CABRAS**

El Cabildo reunió en la Granja Escuela a 700 estudiantes de Infantil a Secundaria

Los animales fueron los grandes protagonistas de la Feria Escolar del Cabildo porque no solo despertaron la admiración de los estudiantes, especialmente por el gran tamaño de las toros y vacas, incluidos sus enormes cuernos, sino que se quedaron embelesados con la suavidad de las cabras y las ovejas, aunque sin duda los que más ternura provocaron fueron los baifos y los lechones del cochino negro canario que no pararon de recibir caricias de los pequeños, y no tan pequeños, visitantes

Y es que la segunda jornada de esta Feria congregó en la Granja a 700 escolares de entre 4 y 16 años para acercar la labor agropecuaria a las nuevas generaciones y el ganado fue uno de los puntos fuertes



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 las atracciones. “¿Hay leones?”, preguntó incrédulo uno de los pequeños de 1º de Primaria del CEIP Federico García Lorca, asombrado ante tal variedad de animales. Por supuesto, la respuesta fue que no, porque en Gran Canaria no hay leones le advirtieron el resto de compañeros.



Las exclamaciones fueron la tónica de la jornada, especialmente la frase: ¡qué lindos!, tras ver a los baifos y acariciar a una de las cabras. “No la toques que salta”, le advirtió a una compañera un estudiante del 1º de la ESO del IES Josefina de la Torre. “Si te pega es macho, si es hembra no hace nada”, puntualizó otro. Todos se convirtieron en expertos ganaderos después de las explicaciones de los técnicos del Cabildo y miraron asombrados cómo ordeñaban a las cabras.

La camada de nueve lechones de cochino negro canario fue también una de las más demandas, porque los chiquillos hacían fila para poder tocarlos. Tras la visita se fueron con la enseñanza de que los cerdos son omnívoros, es decir, que comen de todo, al igual que las personas y los osos polares, como puntualizó una de las estudiantes. También aprendieron que la oveja no solo da leche, sino que también se aprovecha su lana tras ser esquilada.

Otro de los espacios más concurridos de la Granja fue la zona central, donde varias yuntas de vacas y toros mostraban la práctica 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

arrastre y de la trilla, y donde los escolares se atrevieron a dar un paseo en burro y también en carro.

Precisamente mostrar la labor que hacen los ganaderos y agricultores de la Isla es uno de los objetivos de esta Feria Escolar que entre ayer y hoy reunió a más de 1.000 alumnos. Está ideada para que las nuevas generaciones conozcan que el sector primario aporta los alimentos que comemos a diario y es además una posibilidad laboral para el futuro, explicó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

Junto a las demostraciones de prácticas tradicionales estaban los talleres, entre ellos uno para aprender a hacer fieltro con la lana de las ovejas tras la trasquilada y otro para elaborar queso con la leche recién ordeñada de vacas y cabras. Además, también confeccionaron jabones naturales y velas con cera de abejas y tuvieron la oportunidad de ver una pequeña colmena.

La agricultura centró también el interés de los más pequeños y jóvenes, ya que en la zona del huerto tuvieron la oportunidad de sembrar, conocer los olores de las plantas aromáticas y hasta hacer compost con lombrices.

Y por supuesto, para saber más sobre el sector primario, no hay mayor enseñanza que probar las exquisiteces de la tierra como el queso, el gofio, las frutas, las verduras, la carne y la miel en la zona de degustaciones.

Tampoco faltó un espacio para dar rienda suelta a la creatividad, ya que este año los estudiantes y el consejero Miguel Hidalgo fueron partícipes de la realización de un gran mural en las paredes del Mercado de la Granja junto al artista Luigi Stinga, en el que quedó reflejada la unión del sector primario y la transformación del paisaje.

#### El fin de semana, la fiesta del sector primario

Esta Feria Escolar es la antesala del Concurso de Ganado Selecto de Gran Canaria que organiza el Cabildo este sábado y domingo con la participación de más 1.200 animales, entre vacas, ovejas, cerdos, cabras, caballos y perros.

La Granja acoge además a 130 expositores y una amplia variedad de las elaboraciones del sector primario para degustar, además de exhibiciones de salto del pastor, arrastre de ganado, cata, visitas



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

guiadas para conocer las características de los animales y talleres infantiles.

El Concurso podrá visitarse el sábado de 10 a 18.30 horas y el domingo de 10 a 15 horas. Para llegar hasta la Granja el Cabildo ha impulsado un bono especial de guagua a 2 euros ida y vuelta desde la capital, Arucas, Agaete, Gáldar, Guía y Moya.

## **CANARIAS AHORA**

### **CCOO PROTESTARÁ POR EL INCUMPLIMIENTO EN PARTE DEL SECTOR AGRARIO LOCAL DE LA SUBIDA DEL SALARIO MÍNIMO A LOS 900 EUROS**

El sindicato habla de "la miserable situación en que se encuentran las personas vinculadas al sector del campo y reclama la dignificación" de estos trabajos; habrá dos protestas este 21 de mayo, martes, en las dos capitales provinciales



Las trabajadoras y trabajadores del sector primario canario han decidido sumarse a la campaña estatal prevista para este 21 de mayo (martes) con el fin de visualizar y denunciar "la miserable situación en que se encuentran las personas vinculadas al sector del campo y además reclamar la dignificación" de sus quehaceres laborales, informó el sindicato CCOO en un comunicado.



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 movilizaciones serán, en horario de 11.00 a 13.00, frente a la sede de la Presidencia del Gobierno de Canarias en la calle Ángel Guimerá, 3, en Santa Cruz de Tenerife, y en Las Palmas de Gran Canaria, junto a la Delegación del Gobierno en Canarias, en la plaza de la Feria, 24.

Las delegadas y delegados sindicales de CCOO, tras las asambleas convocadas a tal fin el pasado día 8 y 9 de mayo en Gran Canaria y Tenerife, respectivamente, han decidido sumarse a esa campaña para exigir "el debido cumplimiento del pago del salario mínimo interprofesional (SMI)" de 900 euros por mes (cifra bruta) en 14 pagas al año en el sector agrario de las islas.

Según expuso CCOO, las trabajadoras y trabajadores de los sectores primarios de Canarias "siguen sufriendo la precariedad en sus salarios, los cuales en su inmensa mayoría no se han actualizado debidamente al nuevo SMI. Para conseguirlo, "las empresas y patronales han obligado a los trabajadores a acudir a los juzgados, para que se haga justicia, lo cual no hace más que agravar la precaria situación económica que padecen, mientras que las patronales y empresas siguen recibiendo ayudas y subvenciones que se han incrementado con el tiempo", como la ayuda por hectárea cultivada para el tomate de exportación, que ha pasado de 7.700 euros a 15.000, o con la compensación al transporte de mercancías que ha subido del 70% al 100% de los costes subvencionables.

CCOO dice ¡No a la precariedad en el campo!, uno de los lemas de la campaña, y exige la correcta aplicación del nuevo SMI a todas las personas trabajadoras a las que afecta ese real decreto de subida salarial.

## **EL PSOE LAGUNERO COMPARTE SU PROYECTO DE DESARROLLO AGRARIO CON COAG-CANARIAS Y GANADEROS LOCALES**

El candidato socialista a la alcaldía, Luis Yeray Gutiérrez, y la aspirante a escaño en el Parlamento de Canarias Nira Fierro realizan una visita a una granja de bovino de leche de Los Baldíos y se reúnen con una representación de profesionales del campo

El candidato del PSOE a la alcaldía de La Laguna, Luis Yeray Gutiérrez, ha anunciado este miércoles la elaboración futura de un Plan Municipal de Soberanía Alimentaria, consensuado con el 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

agrario y que permita implantar nuevas políticas en el sector primario en concordancia con los principios de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria.



Así lo ha manifestado el candidato socialista tras mantener un encuentro de trabajo con representantes de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Canarias y en la visita de una de las explotaciones ganaderas del municipio, en el entorno de Los Baldíos. En el acto también participó la candidata del PSOE al Parlamento de Canarias por la isla de Tenerife Nira Fierro.

"Desde el PSOE lagunero tenemos el objetivo de elaborar un diagnóstico realista y actualizado del sector primario en La Laguna, para que se convierta en uno de los motores económicos del municipio y garanticemos así el relevo generacional", ha expresado Luis Yeray Gutiérrez, que ha agradecido la buena predisposición de la COAG a la hora de mantener ese encuentro para abordar las demandas y necesidades del sector primario en el municipio y por permitir que este partido diera a conocer las principales medidas de su programa en materia agrícola y ganadera.

Nira Fierro destacó "el compromiso firme del PSOE con el sector primario, con la protección de nuestro suelo agrícola y con todas las actividades que se desarrollan en él, sin perder el horizonte de la apuesta por la soberanía alimentaria dentro del desarrollo sostenible".



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 ganaderos y agricultores laguneros merecen un Ayuntamiento que los apoye sin fisuras, en un momento en el que escasean las ayudas públicas. Ahí también jugaremos un papel fundamental para presionar al resto de administraciones que tienen competencias", ha añadido Luis Yeray Gutiérrez.

### **EL COLEGIO AGUSTÍN HERNÁNDEZ DÍAZ DE MOYA GANA DEL CONCURSO DE CARTELES DEL PLAN DE CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS**

El jurado ha destacado la calidad del diseño presentado por las alumnas y alumnos del curso 3º A del centro educativo público radicado en la isla de Gran Canaria



El CEIP Agustín Hernández Díaz, de Moya, en Gran Canaria, es el ganador del concurso de carteles del Plan de Consumo de Frutas y Verduras en los Colegios, un programa que desarrollan la consejerías de Agricultura, de Educación y de Sanidad del Gobierno de Canarias para promover hábitos saludables en la alimentación y favorecer así la agricultura local.

El jurado ha destacado la calidad del cartel presentado por las alumnas y alumnos del curso 3º A, que valora el origen de las producciones agrícolas que los niños y niñas consumen en el marco de esta iniciativa, que se lleva a cabo en 397 centros educativos y beneficia a 82.957 alumnos 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

Como premio del certamen, en el que han participado 64 centros de las islas, los estudiantes viajarán a otra isla para visitar una explotación agrícola y conocer cómo es el cultivo y recolección de estos productos.

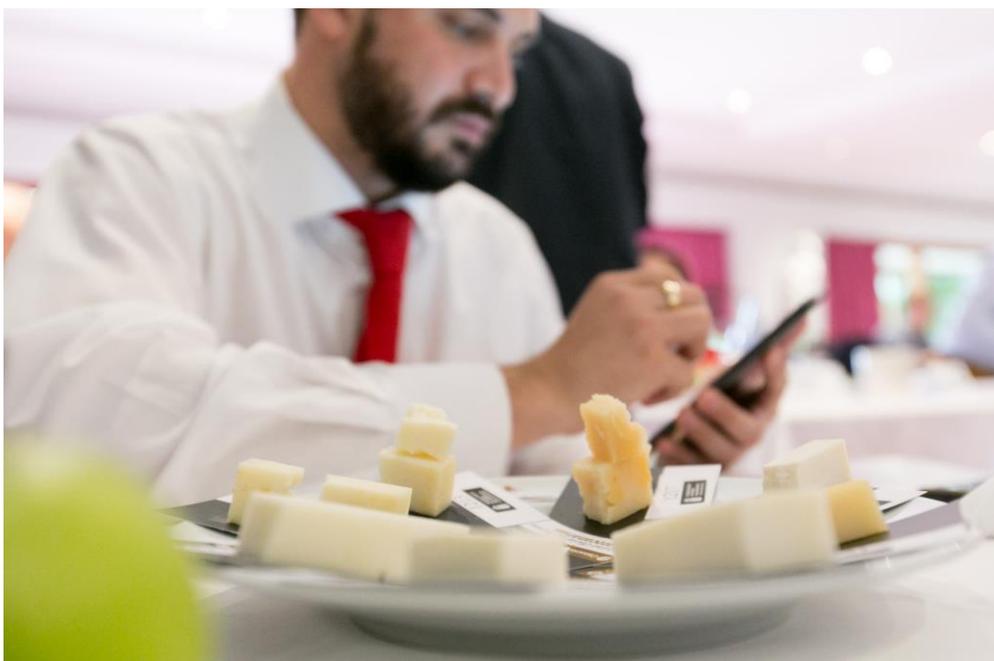
El concurso, que es una de las novedades de aquel plan en este curso, tenía como objetivo favorecer el trabajo colaborativo y estimular la imaginación de los niños y niñas.

En el marco de ese programa se distribuyen productos locales, frescos y de temporada con el fin de fomentar su ingesta entre los alumnos y alumnas durante el recreo. El reparto se completa con una serie de medidas de acompañamiento, que consisten en distintos talleres de carácter educativo dirigidos a promover la participación activa de los escolares y reforzar el propósito de la iniciativa.

## **CANARIAS NOTICIAS**

### **134 PRODUCCIONES DE TODAS LAS ISLAS COMPITEN EN AGROCANARIAS POR EL GALARDÓN AL MEJOR QUESO DE CANARIAS**

Participan 40 quesos de Gran Canaria, 37 de La Palma, 25 de Tenerife, 18 de Fuerteventura, 12 de Lanzarote y 3 de La Gomera y de El Hierro, respectivamente





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

Un total de 134 producciones procedentes de las siete las islas, compiten en el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias por convertirse en el Mejor Queso de Canarias 2019, certamen que se celebra en El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden de Puerto de la Cruz, y está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

De éstas 40 son de Gran Canaria, 37 de La Palma, 25 de Tenerife, 18 de Fuerteventura y 12 de Lanzarote. El Hierro y La Gomera presentaron 3 producciones a concurso respectivamente.

El director del ICCA, José Díaz-Flores inauguró hoy esta cita, en la que un panel compuesto por 24 catadores expertos, evalúan durante dos jornadas, las muestras participantes siguiendo el sistema de cata ciega. Díaz ha agradecido el trabajo de los catadores y el resto del personal del ICCA, y ha destacado la importancia de este certamen para "sensibilizar al consumidor sobre la calidad de las producciones de las Islas, fruto de una apuesta creciente de los queseros y queseras de Canarias por una calidad que ya es reconocida fuera del Archipiélago".

De entre las producciones participantes se elige el "Mejor Queso de Canarias", máximo galardón; "Mejor Queso Ecológico"; "Mejor Queso de producción limitada"; "Mejor Imagen y Presentación" y "Mejor Queso Popular", reconocimiento que se decidirá durante una cata que tendrá lugar en el stand del Gobierno de Canarias en el Salón Gastronómico Gastrocanarias, el martes, 21 de mayo, de 11 a 14:00 horas. Esta actividad estará abierta a todos los asistentes a esta cita.

La distinción de "Mejor Queso del Jurado infantil" recaerá en el semicurado de cabra que resulte mejor puntuado por los niños y jóvenes del Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Los Realejos que participarán en la cata infantil que tendrá lugar a las 17:00 horas de esta tarde para acercar los productos locales a los más pequeños y concienciarles de la importancia de apostar por su consumo.

Además de estas distinciones serán reconocidos con una Gran Medalla de Oro los quesos que haya logrado la máxima puntuación en su panel y alcance al menos el 80% de los puntos estipulados en la ficha de cata. Obtendrán una Medalla de Oro aquellos que alcancen



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

entre el 75 y el 70% de los puntos estipulados en la ficha de cata, y Medalla de Plata los que logren al menos un 65% de la puntuación.

Los galardonados podrán hacer uso de la etiqueta acreditativa del premio obtenido hasta la celebración de la siguiente edición del certamen o en su defecto hasta el siguiente año natural.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria dará a conocer los quesos premiados entre los medios de comunicación y en los eventos de promoción de productos canarios que se organicen a lo largo del año y en los que participe. Asimismo, el ICCA organizará un acto en el que las queserías galardonadas recibirán públicamente su reconocimiento.

El objetivo de este certamen, que se viene desarrollando desde 2002, es promocionar los quesos de las Islas dando a conocer su diversidad, facilitando un distintivo de calidad los premiados y consolidando el prestigio de este subsector entre los consumidores.

## EL APURÓN

### **BREÑA ALTA SE PREPARA PARA CELEBRAR UNA NUEVA EDICIÓN DE LA FERIA DE SAN ISIDRO**

Con la intención de premiar el esfuerzo que realizan durante todo el año los ganaderos, el Ayuntamiento de Breña Alta pone en marcha un año más, dentro de las fiestas en honor a San Isidro, una nueva edición de la Feria Ganadera que se celebrará el próximo sábado día 18 en el Recinto Ferial de San Isidro. Pero las celebraciones, que ya han comenzado, se completarán con una atractiva agenda de variadas actividades

Este viernes, desde las 19:00, en la plaza de San Isidro, tendrá lugar el espectáculo Jóvenes con la Música, que contará con la actuación de niños y jóvenes del municipio.

El sábado, los actos comenzarán a las 09:00h. con la celebración de la 'Canicross 2019', que tendrá su meta en la plaza de San Isidro. La Feria, que congregará a visitantes de toda la Isla, se iniciará a las 09:00 horas con el traslado del patrón San Isidro al Recinto Ferial y posterior apertura de la muestra. La admisión del ganado finalizará a las 12:00 horas, y una hora más tarde se procederá a la bendición de los animales.



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 XXIII Concurso de Arrastre tendrá lugar por la tarde, a partir de las 16:00 horas, y al finalizar el mismo se entregarán los premios. Aunque los concursos y juegos populares se sucederán durante la tarde, la parte musical de la jornada ganadera por excelencia estará a cargo de las orquestas Tropicana's y Acuatro, en la Plaza de San Isidro.

El alcalde de la Villa, Jonathan Felipe, destaca que la Feria Ganadera de San Isidro es "un evento imprescindible en el calendario municipal e insular, que además crece cada año, contribuyendo a fortalecer uno de los pilares básicos de la economía de nuestro municipio, como es la ganadería".

Los actos lúdicos en honor a San Isidro continuarán el domingo con Torneo de Petanca, Contrarreloj San Isidro, una exhibición de Kars, Carrera de Caballos o el tradicional Festival del Patrón con la actuación de la Rondalla Renacer y el Dúo Palma.

Destaca en la Fiesta la parte religiosa, el domingo, con la celebración de la eucaristía y posterior procesión del Patrón desde su Parroquia, a las 11:30h. Ya a las 21:00h, celebración de La Palabra, y como fin de fiesta, la representación alegórica y fuegos artificiales.

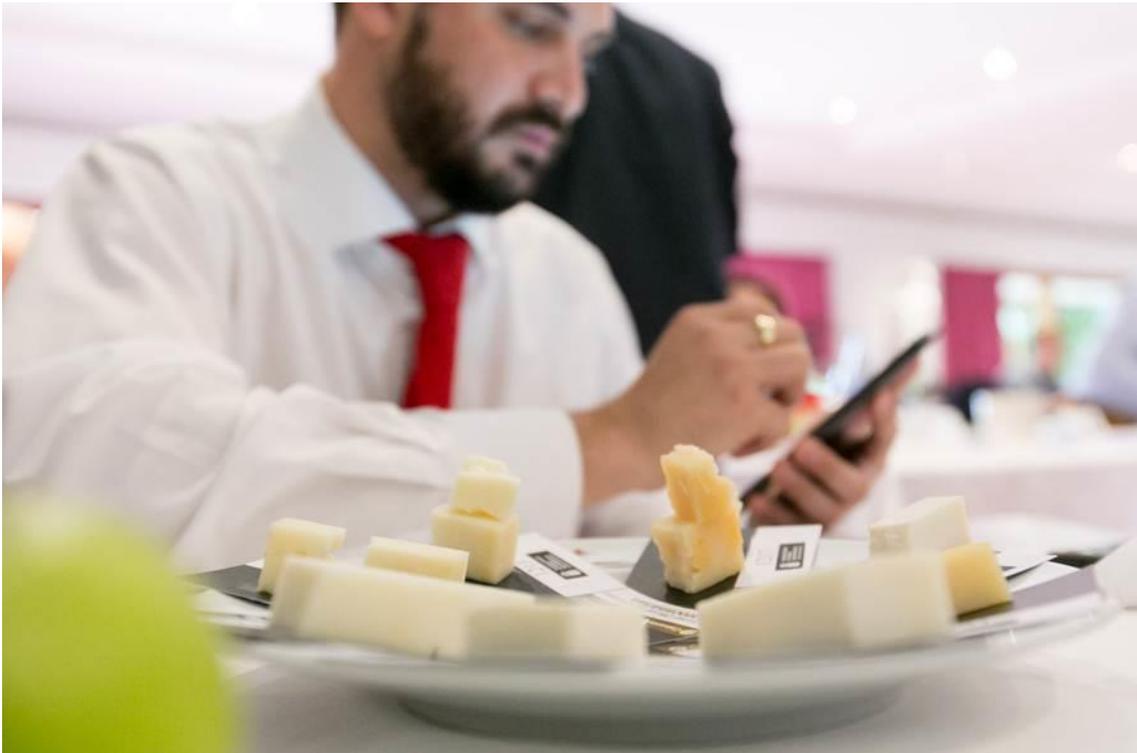
### **SOLO GRAN CANARIA SUPERA A LA PALMA EN EL NÚMERO DE QUESOS QUE SE PRESENTAN AL CONCURSO DE AGROCANARIAS**

Un total de 134 producciones procedentes de las siete las islas, compiten en el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 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

convertirse en el Mejor Queso de Canarias 2019, certamen que se celebra en El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden de Puerto de la Cruz, y está organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)



De éstas 40 son de Gran Canaria, 37 de La Palma, 25 de Tenerife, 18 de Fuerteventura y 12 de Lanzarote. El Hierro y La Gomera presentaron 3 producciones a concurso respectivamente.

El director del ICCA, José Díaz-Flores inauguró hoy esta cita, en la que un panel compuesto por 24 catadores expertos, evalúan durante dos jornadas, las muestras participantes siguiendo el sistema de cata ciega. Díaz ha agradecido el trabajo de los catadores y el resto del personal del ICCA, y ha destacado la importancia de este certamen para "sensibilizar al consumidor sobre la calidad de las producciones de las Islas, fruto de una apuesta creciente de los queseros y queseras de Canarias por una calidad que ya es reconocida fuera del Archipiélago".

De entre las producciones participantes se elige el "Mejor Queso de Canarias", máximo galardón; "Mejor Queso Ecológico"; "Mejor Queso de producción limitada"; "Mejor Imagen y Presentación" y "Mejor



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

Queso Popular”, reconocimiento que se decidirá durante una cata que tendrá lugar en el stand del Gobierno de Canarias en el Salón Gastronómico Gastrocanarias, el martes, 21 de mayo, de 11 a 14:00 horas. Esta actividad estará abierta a todos los asistentes a esta cita.

La distinción de “Mejor Queso del Jurado infantil” recaerá en el semicurado de cabra que resulte mejor puntuado por los niños y jóvenes del Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Los Realejos que participarán en la cata infantil que tendrá lugar a las 17:00 horas de esta tarde para acercar los productos locales a los más pequeños y concienciarles de la importancia de apostar por su consumo.

Además de estas distinciones serán reconocidos con una Gran Medalla de Oro los quesos que haya logrado la máxima puntuación en su panel y alcance al menos el 80% de los puntos estipulados en la ficha de cata. Obtendrán una Medalla de Oro aquellos que alcancen entre el 75 y el 70% de los puntos estipulados en la ficha de cata, y Medalla de Plata los que logren al menos un 65% de la puntuación.

Los galardonados podrán hacer uso de la etiqueta acreditativa del premio obtenido hasta la celebración de la siguiente edición del certamen o en su defecto hasta el siguiente año natural.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria dará a conocer los quesos premiados entre los medios de comunicación y en los eventos de promoción de productos canarios que se organicen a lo largo del año y en los que participe. Asimismo, el ICCA organizará un acto en el que las queserías galardonadas recibirán públicamente su reconocimiento.

El objetivo de este certamen, que se viene desarrollando desde 2002, es promocionar los quesos de las Islas dando a conocer su diversidad, facilitando un distintivo de calidad los premiados y consolidando el prestigio de este subsector entre los consumidores.

## **NOTICIAS CANARIAS**

### **EN AGROCANARIAS 134 QUESOS COMPITEN POR SER EL MEJOR DE CANARIAS**

En esta edición del certamen, organizado por el Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, participan



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

40 quesos de Gran Canaria, 37 de La Palma, 25 de Tenerife, 18 de Fuerteventura, 12 de Lanzarote y 3 de La Gomera y de El Hierro, respectivamente



De éstas 40 son de Gran Canaria, 37 de La Palma, 25 de Tenerife, 18 de Fuerteventura y 12 de Lanzarote. El Hierro y La Gomera presentaron 3 producciones a concurso respectivamente.

El director del ICCA, José Díaz-Flores inauguró hoy esta cita, en la que un panel compuesto por 24 catadores expertos, evalúan durante dos jornadas, las muestras participantes siguiendo el sistema de cata ciega. Díaz ha agradecido el trabajo de los catadores y el resto del personal del ICCA, y ha destacado la importancia de este certamen para "sensibilizar al consumidor sobre la calidad de las producciones de las Islas, fruto de una apuesta creciente de los queseros y queseras de Canarias por una calidad que ya es reconocida fuera del Archipiélago".

De entre las producciones participantes se elige el "Mejor Queso de Canarias", máximo galardón; "Mejor Queso Ecológico"; "Mejor Queso de producción limitada"; "Mejor Imagen y Presentación" y "Mejor Queso Popular", reconocimiento que se decidirá durante una cata que tendrá lugar en el stand del Gobierno de Canarias en el Salón



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

Gastronómico Gastrocanarias, el martes, 21 de mayo, de 11 a 14:00 horas. Esta actividad estará abierta a todos los asistentes a esta cita.

La distinción de “Mejor Queso del Jurado infantil” recaerá en el semicurado de cabra que resulte mejor puntuado por los niños y jóvenes del Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Los Realejos que participarán en la cata infantil que tendrá lugar a las 17:00 horas de esta tarde para acercar los productos locales a los más pequeños y concienciarles de la importancia de apostar por su consumo.

Además de estas distinciones serán reconocidos con una Gran Medalla de Oro los quesos que haya logrado la máxima puntuación en su panel y alcance al menos el 80% de los puntos estipulados en la ficha de cata. Obtendrán una Medalla de Oro aquellos que alcancen entre el 75 y el 70% de los puntos estipulados en la ficha de cata, y Medalla de Plata los que logren al menos un 65% de la puntuación.

Los galardonados podrán hacer uso de la etiqueta acreditativa del premio obtenido hasta la celebración de la siguiente edición del certamen o en su defecto hasta el siguiente año natural.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria dará a conocer los quesos premiados entre los medios de comunicación y en los eventos de promoción de productos canarios que se organicen a lo largo del año y en los que participe. Asimismo, el ICCA organizará un acto en el que las queserías galardonadas recibirán públicamente su reconocimiento.

El objetivo de este certamen, que se viene desarrollando desde 2002, es promocionar los quesos de las Islas dando a conocer su diversidad, facilitando un distintivo de calidad los premiados y consolidando el prestigio de este subsector entre los consumidores.

## **COAG**

### **UNOS 500 OLIVAREROS DE TODA ESPAÑA ANALIZAN ESTRATEGIAS FRENTE A LA CRISIS DE PRECIOS DEL ACEITE EN EL SEMINARIO ESTATAL DE COAG**

Miguel López, Secretario General de COAG-Andalucía, ha inaugurado las jornadas junto al presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes; el responsable de Olivar en la Ejecutiva nacional de COAG,



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

## Eduardo López y la delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén, Maribel Lozano



La Feria Expoliva ha acogido la Jornada del Sector del Olivar de COAG, que ha reunido en Jaén a cerca de 500 olivareros de todo el país. El secretario general de COAG Andalucía, Miguel López, ha asegurado hoy en la inauguración que es necesario que el protagonismo se lo lleven los precios, porque los olivareros lo necesitan y porque “o hay precio o no se hace rentable lo que hacemos”.

López, que ha inaugurado las jornadas junto al presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes; el responsable de Olivar en la Ejecutiva de COAG, Eduardo López y la delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén, Maribel Lozano, ha destacado que si hoy tenemos un prestigio a nivel internacional es precisamente porque tenemos un aceite que está dentro de un marco de seguridad alimentaria, que es, en definitiva, salud pública.

“Y en estos momentos estamos en un lugar emblemático por la calidad, por la producción, por la seguridad alimentaria, por los procesos de modernización que se han implantado en todas las almazaras, por la innovación que se ha puesto encima de la mesa con inversiones, a veces muy cuantiosas y, evidentemente, estamos viendo cómo el mercado está en una situación de especulación, permanente, diría yo ya, con unas estrategias muy bien definidas”.

En este sentido, ha añadido que, desde COAG, “no nos vamos a quedar cruzados de brazos, vamos a ir a la calle, vamos a pelear... Ésta es nuestra gente, ésta es nuestra tierra, éstos son nuestros productos y creo que tenemos la legitimidad para defender lo que está a nuestro alcance, evidentemente, siempre dentro 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

actuaciones y comportamientos democráticos”. Miguel López también ha anunciado que COAG va a exigir que haya un laboratorio agroalimentario que preserve la calidad y la seguridad alimentaria en nuestro producto, que certifique y garantice esa trazabilidad para que no haya problemas.

La delegada del Gobierno andaluz en Jaén, Maribel Lozano, ha abogado durante su intervención por impulsar cambios con los que mejorar la cadena de valor y lograr así precios más justos en el aceite de oliva. Asimismo, ha destacado que las administraciones públicas y los agricultores han de sumar esfuerzos para que el sector sea un motor económico que traiga más riqueza y que haga justicia en el precio.

Por su parte, el presidente de la Diputación, Francisco Reyes, ha apostado por que organizaciones y administraciones “vayan de la mano” en la defensa del olivar tradicional, “que es el que ha permitido que la gente viva en nuestros pueblos” y en el establecimiento de medidas dirigidas a afrontar “lo que es la mayor preocupación de una gran parte de los olivareros, la situación actual de precios del aceite”. En este sentido, ha señalado la necesidad de la puesta en marcha de medidas para hacer frente a esta situación, tanto por parte de las administraciones como de las organizaciones.

El seminario ha incluido conferencias y mesas redondas donde han intervenido ponentes como Silvia Capdevila, Subdirectora General de Cultivos Herbáceos, Industriales y Aceite de Oliva del Ministerio de Agricultura (MAPA); Gema Hernández, Directora de la AICA; Juan Luis Oropesa, Presidente del Consejo Regulador de las IGP Manzanilla y Gordal Sevillanas, Ricardo Domínguez García – Baquero, Director Gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, o Juan Gadeo, Presidente del Grupo INTERÓLEO, entre otros.

Se han abordado temas como la situación del sector del olivar, marcado por la paradoja de alcanzar altos niveles de calidad y no conseguir precios acordes a la misma, en un mercado que se caracteriza por la volatilidad y que no siempre responde a la ley de la oferta y la demanda.

#### SEMINARIO ESTATAL OLIVAR

IFEJA. Edificio Multiservicios Caja Rural, Salón de Reuniones

16 de mayo de 2019

Desde las 10:00 horas