



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, 18 DE MAYO DE 2019

DIARIO DE AVISOS

EN JUNIO ARRACA LA EJECUCIÓN DE LAS OBRAS PARA TERMINAR LA RED DE RIEGO EN LA HOYA LIMPIA

Beneficiará a 114 fincas, dedicadas en un 64% al cultivo del plátano, que ocupan una superficie cultivada de 63 hectáreas



El Gobierno de Canarias iniciará en el mes de junio las obras que permitirán completar la red de riego en la zona de la Hoya Limpia, en el municipio de Mazo (La Palma), que cuentan con un presupuesto de 1,2 millones de euros y beneficiarán a 63 hectáreas de cultivo, principalmente de plátano (un 64 por ciento), y 114 fincas.

Así lo ha anunciado el director general de Agricultura de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, César Martín, quien ha indicado que con “las obras de esta separata permitirán finalizar esta parte del proyecto de mejora de riego de la zona sudeste de La Palma que benefician en total a unos 2.500 agricultores y fincas”.

Las obras permitirán, además de su conexión al depósito de cabecera desde el canal LP-1, aplicar criterios más eficaces en el uso de agua que podrían suponer un considerable ahorro de agua cada año. Se



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

trata de la instalación de una conducción principal a lo largo del camino La Sabinita/Los Callejones hacia el camino a la playa de la Salemera, para alimentar los últimos ramales del sur y terminar cerca de la Montaña de la Cucaracha. En total serán 1.814 metros lineales de tubería los que se instalarán a partir de junio y en un plazo de 18 meses. El proyecto incluye también la construcción de diferentes ramales y subramales, con más de 6 kilómetros de longitud.

Además, se colocará todo el sistema de válvulas necesarias en las tomas de riego de cada una de las fincas, que llevarán un telecontrol integrado y las obras también comprenden la pavimentación del acceso al depósito de cabecera y la estación de filtrado.

Martín ha explicado que estos trabajos completarán los concluidos el pasado mes de octubre, correspondientes a la separata anterior, y que tuvieron un presupuesto de 1,3 millones. En total, en esta parte de la inversión se van a ejecutar obras por importe superior a los 7 millones de euros en "mejora de la captación, transporte y almacenaje de agua, indispensable para una agricultura moderna, que es por la que todos apostamos". Además, "hemos pedido al Estado que asuma el coste de la balsa prevista en la zona de San Miguel y cuyo importe aproximado es de 1,3 millones de euros", ha concluido el director general.

CANARIAS AHORA

GANADEROS DE LA LAGUNA ADVIERTEN AL CABILDO QUE "DE NADA SERVIRÁ EL NUEVO MATADERO" SI LA ISLA SE QUEDA SIN GRANJAS

Un grupo de profesionales pecuarios, sobre todo de bovino de leche y carne instalados en ese municipio tinerfeño, reprochan al presidente Carlos Alonso y a su consejero Jesús Morales, ambos candidatos este 26M, ese anuncio electoralista

Ganaderos de Tenerife se muestran incrédulos ante la inversión anunciada de casi nueve millones para una nueva instalación de sacrificio en la isla, principalmente porque de seguir por el actual camino aquí ya no quedarán animales de engorde

Integrantes de ese subsector reprochan al Cabildo que invierta fondos públicos con tan poca fortuna y recuerdan fracasos muy sonados como Teisol, Biogranja y los polígonos ganaderos, aparte de apuestas fallidas con la Cooperativa La Candelaria



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



Algunos ganaderos profesionales radicados en La Laguna están que trinan por el anuncio realizado este jueves por el actual presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso, de CC, arropado en el anuncio por su consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ambos candidatos en los comicios del 26M por el mismo partido.

El primero de esos políticos lo es a la reelección en la Corporación insular y el segundo consta como aspirante a convertirse en regidor local en su municipio de residencia, el sureño de Guía de Isora, donde gobierna con mayoría absoluta el PSOE de Pedro Martín.

Ese mismo grupo de ganaderos (La Laguna ya no supera la docena de profesionales de bovino de leche y/o de carne en este ámbito económico) advirtió este viernes (en un escrito remitido a este medio) al Cabildo de Tenerife, tras conocer el anuncio inversor del día anterior de Carlos Alonso, que el nuevo matadero "de nada servirá si no se crían animales" en la isla, en clara alusión a que esta actividad productiva, la de engorde de animales en granjas para el posterior consumo humano en el mercado interior, está en claro retroceso y parte de la culpa de que ello sea así es del propio Cabildo insular, que no ha hecho nada por revertir situación tan negativa, sostienen esos ganaderos.

Los integrantes de ese mismo colectivo, que no está vinculado a la Cooperativa del Campo La Candelaria ni a su asociación ganadera, Agate, se han mostrado incrédulos ante la inversión anunciada 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

casi nueve millones por Carlos Alonso para la construcción de una nueva instalación de sacrificio en la isla a partir de 2020, principalmente porque de seguir por el actual camino ya no quedarán animales de granja en poco tiempo y entonces esa instalación "de poco servirá, no tendrá sentido alguno".

Integrantes del sector pecuario local reprocharon al Cabildo que invierta fondos públicos con tan poca fortuna y recordaron fracasos muy sonados como los de Teisol y Biogranja, explotaciones e industria de transformación del Cabildo cerradas a cal y canto; la nula implantación de polígonos ganaderos en la isla, y el abandono de fincas compradas para el lanzamiento de proyectos pecuarios que han sido cancelados. A todo esto se une la apuesta cerrada y fallida por las iniciativas planteadas por la Cooperativa del Campo La Candelaria, una de ellas la fábrica de piensos, una industria que esta sociedad tuvo que enajenar tras llevarla a la quiebra.

Los ganaderos de La Laguna críticos con el papel del Cabildo en apoyo al subsector pecuario profesional concluyeron que la inversión de aquella instalación de sacrificio por ahora es "innecesaria", "ineficaz" y una "auténtica barbaridad", sobre todo porque el objetivo debe ser hoy en día, "y de una vez", que la isla "no se quede sin granjas, sin animales, sin cabezas de ganado".

Esta es la "verdadera apuesta", dijeron, para luego rematar con un "de nada servirá un matadero hipermoderno en Tenerife si la única carne que entonces se vaya a consumir en la isla sea la importada. Esta no hay que sacrificarla: es obvio", subrayó el mismo grupo de profesionales.

RTVC

ASÍ SE REALIZA UNA CATA DE QUESOS

La Muestra Insular de Ganado de San Isidro Labrador en Uga incluye una cata de los mejores quesos de las Islas

El pueblo de Uga en el sur de Lanzarote se transforma durante el 18 y 19 de mayo en un escaparate del sector primario.

La décimo segunda edición de la Muestra Insular de Ganado San Isidro Labrador incluye un curso para aprender a catar 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

ABC CANARIAS

DE ESTAS OVEJAS SALE EL MEJOR QUESO DE CANARIAS

134 producciones procedentes de las siete las islas luchan por destronar al queso de Cristóbal Moreno y Benedicta Ojeda del alto galardón de la gastronomía canaria



Cada mes de mayo se celebra en Gáldar una exaltación de las costumbres y tradiciones de Canarias. Es la traída del ganado desde el Cortijo de El Galeote para su trasquila y posterior ordeño, es uno de los momentos más esperados de esta jornada. De esas ovejas sale el actual mejor queso de Canarias.

Cristóbal Moreno Díaz y Benedicta Ojeda Almeida, del Cortijo de Caideros, son un matrimonio de pastores que viven y trabajan desde hace 20 años en el Cortijo de Caideros, en Gáldar, adonde la familia de él llegó hace más de 85 años. Ambos proceden de familias de agricultores y ganaderos, de Gáldar y Artenara la de Cristóbal, y de Guía (de los pagos de Verdejo y El Paso de María Los Santos) la de Benedicta. Este matrimonio es, además, uno de los pocos trashumantes que quedan en Canarias. Desde enero hasta mediados de abril estuvieron con su ganado en la zona de Tres Palmas y Mondragones (Guía), desde donde regresaron a mediados de abril a su Cortijo para partir en verano hacia Ayacata y Tejeda.



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

Hijos ambos de familia numerosa, sólo ellos cogieron el testigo de sus abuelos y sus padres y siguieron con la tradición familiar: vivir de la tierra y del cuidado de los animales. Cristóbal es hijo y nieto de pastores y recuerda que sus abuelos maternos estuvieron en los Cortijos de Pajonales y Guardaya en las décadas de los 40 a los 60 del pasado siglo «eran de los mejores cortijos de la isla porque había mucho agua y mucho ganado». Su abuelo paterno, su padre y sus tíos han sido todos trashumantes «y nosotros somos trashumantes de verano, a San Bartolomé y Tejeda y a Ayacata y el Roque Nublo», señala.

A concurso

Y es que un total de 134 producciones procedentes de las siete las islas por convertirse en el Mejor Queso de Canarias 2019, certamen insular que se celebra en El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden de Puerto de la Cruz, en las inmediaciones de Loro Parque 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.

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.

Agenda

En Tinajo, se celebra el IV Certamen Tinajo Bocata Tour 2019: una innovadora propuesta culinaria que pretende la dinamización de los establecimientos hosteleros, bares y cafeterías del municipio, así como dar a conocer las exquisiteces de sus productos locales. En Arucas, se celebra la I Ruta del Café y Poesía «Arucas con Aroma», donde deleitarnos con poemas como manjar y sonetos para beber.

En Las Palmas de Gran Canaria, el Mercado del Puerto de la capital celebra unas jornadas de Cocina a 4 manos en las que la cocina de Casa Enrique, de la mano de su chef Alejandro Álamo, se traslada 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

unos días a Piscos y Buches para cocinar a cuatro manos junto a Juan Ramírez.

En Santa Cruz de Tenerife, el 18 de mayo el Multicentro Avenida El Sobradillo es el escenario en el que tendrá lugar el Concurso de Postres Canarios organizado por el Ayuntamiento de la capital con motivo de las Fiestas de Mayo. Horario de 12 a 14 horas. El Club Náutico de Bajamar organiza una Degustación de Vinos y Quesos canarios en el que se podrán probar distintas variedades de nuestra tierra. La Asociación de Barman de Tenerife organiza una Master Class de Coctelería en el Hotel Restaurante Puntagrande, que será impartida por Vito Calculi, Barchef & Mixólogo.

El 22 mayo en Tacoronte se celebra la última sesión del Aula de Formación Tacoronte – Acentejo de 2019, en la que descubrir el amplio potencial de aromas y sabores de sus elaboraciones tintas, además de conocer los métodos de elaboración y degustar los mismos. El 23 de mayo el Restaurante Canario y Ecológico Casa Ángel acoge una cena degustación a partir de las 19.30 horas en la que se maridarán vinos de Bodega Domínguez Cuarta Generación.

Dinámica promocional

La Biogranja Montesdeoca a la pasada semana el premio que acredita a su queso de leche pasteurizada de mezcla (cabra y oveja) untado en gofio de la quesería «Montesdeoca» como el mejor de Tenerife en el VII Concurso Insular de Quesos, organizado por el Área de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Corporación insular y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) del Gobierno de Canarias en colaboración con la Asociación Cultural Pinolere.

En total se han distinguido 22 quesos elaborados de forma artesanal, de los que ocho han obtenido medalla de oro, siete de plata y otros siete han recibido la medalla de bronce.

Península

Tenerife ha acudido recientemente al V Foro Mundial del Turismo Gastronómico de San Sebastián, un evento al que asisten representantes de las administraciones internacionales, nacionales y locales de turismo así como cocineros, empresarios, académicos y otros agentes del turismo y la gastronomía de los principales destinos.



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 isla, como destino referente, acudió a la cita para conocer de primera mano las últimas tendencias y las recomendaciones propuestas por los expertos en materia de gastronomía. Así, entre las recomendaciones aportadas se propone una gobernanza, con liderazgo transparente y participativo; el reconocimiento de la gastronomía local como patrimonio cultural; la mejora del escenario, entorno, espacio y sistema de acogida del turismo gastronómico o la creación y desarrollo de productos y experiencias asociados al potencial endógeno del destino, innovadoras y singulares, diversas y variadas.

Por otro lado, en otros bloques del congreso se trataron temas de especial relevancia como las competencias y capacitación para el turismo gastronómico del futuro, desde el intercambio de buenas prácticas para promover la inclusión a través del turismo gastronómico a cómo atraer y retener a los mejores profesionales o la presentación de la primera competición mundial para startups de turismo gastronómico.

En el marco de las actividades complementarias al congreso, los técnicos de la Isla asistieron a una visita técnica donde conocieron un ejemplo de ruta gastronómica por la costa vasca en la que se pone en valor la riqueza y atractivo de productos locales de mar.

Calidad

La Bruma Tapas Bar es un sorprendente establecimiento ubicado en La Laguna que cumple cinco años. Un lustro que ha transcurrido en un ambiente más que agradable y moderno, con una seleccionada música acorde al acero que decora el local y una atención afable y cercana donde se oferta un insólito menú degustación. A nadie le escapa que mantener hoy un día un negocio de este tipo, al margen de las franquicias y grandes cadenas hoy tan en boga, no es tarea fácil. Tan solo si un negocio se concibe como una empresa familiar se puede garantizar su sostenibilidad. Esto es lo que ocurre en La Bruma: Suso y Ligia, Ligia y Suso, con la ayuda del personal se reparten el trabajo: él en cocina y ella a los postres, él dentro y ella en sala.

Cinco años después, con más experiencia y posibilidades, ambos se dedican a matizar y perfeccionar su perfil coquinario: la comida fusión. Experimentan con nuevos productos, con nuevos sabores y le dan especial importancia al uso del producto local. No se descuida, tampoco, la oferta de vinos y cervezas, tanto locales como foráneos.



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

Todo esto en su conjunto hace que muchos clientes acudan regularmente a un establecimiento que tiene en sus platos fijos unos de sus fuertes - como son las demandadas carrilleras de Suso - y en los dulces y postres del Ligia el final perfecto.

La Gomera

La ruta interpretativa guiada del mismo nombre, organizada por el Consejo Regulador de Vinos de La Gomera, continúa su andadura hasta el próximo mes de julio, realizándose dos viernes al mes en el Centro de Visitantes «Juego de Bolas». Esta actividad, comenzó a desarrollarse el pasado mes de marzo y, tras dos meses de ejecución exitosa, ha ido recogiendo las sugerencias de asistentes y profesionales del sector turístico, lo que ha hecho que se replantee en cuanto a horarios y fechas. El objetivo de esta actividad es propiciar un mayor y mejor conocimiento de los vinos amparados bajo la Denominación de Origen Vinos de La Gomera por parte del consumidor, especialmente, por parte de los visitantes que se muestran interesados por las peculiaridades del cultivo de la vid en La Gomera y de los vinos que se obtienen. La ruta cuenta con la colaboración del Parque Nacional de Garajonay, y tiene la pretensión de potenciar la comercialización de los vinos amparados bajo DO, de forma que permitan la diversificación agraria y la rentabilización de las fincas de viñedo, aumentando el conocimiento sobre el patrimonio vitícola que tiene la viticultura gomera.

Queso

El Cabildo de Gran Canaria busca impulsar al sector quesero de la isla con una línea de ayuda habilitada para tal fin, que se dirige a las asociaciones de queseros y queseras de la isla. La situación del sector quesero tradicional de Gran Canaria está en clara desventaja frente a las grandes producciones convencionales de queso que se fabrican en la propia isla o son importadas desde el resto del mundo, motivo por el cual desde la Consejería de Soberanía Alimentaria se han mantenido diferentes reuniones con las asociaciones representativas, en las que se ha puesto de manifiesto la necesidad de que las entidades cuenten con personal técnico y administrativo de apoyo a las personas asociadas, incluyendo la defensa jurídica. Asimismo, es de suma importancia el apoyo del Cabildo a las actividades de promoción que realizan las asociaciones de productores, como forma de visibilizar el queso artesano de 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

Abama

El evento social tendrá lugar el próximo 20 de mayo y correrá a cargo del restaurante Melvin de la firma Berasategui, reuniendo a más de 90 operadores internacionales de turismo del golf con representantes políticos y agentes del sector turístico de la isla. Para dar la bienvenida a estos operadores internacionales, Las Terrazas de Abama, donde se hospedarán algunos de ellos, ha preparado una velada especial con un cocktail y una cena que será ofrecida por el restaurante Melvin de Martín Berasategui, reconocido este año en el ranking de El Tenedor como el mejor restaurante canario.

Será un encuentro desenfadado con un menú que Diego Dato, el chef de este establecimiento, ha organizado en torno a distintos aperitivos y una barbacoa donde se asarán carnes y pescados, y que combinará con una muestra especial de arroces y fideuás, dándole a todo un aroma canario. Esta atmósfera está estudiada para que fluya especialmente el networking de estos operadores con los distintos representantes institucionales y agentes del sector turístico de la isla que están también invitados a esta cita.

CANARIAS NOTICIAS

HIPERDINO INCREMENTARÁ SUS VENTAS EN PRODUCTOS BIO Y ECOLÓGICOS HASTA LOS NUEVE MILLONES

La cadena responde a la demanda del consumidor, que incorpora a su cesta de la compra alimentos naturales, beneficiosos para la salud y respetuosos con el medio ambiente





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

HiperDino consolida su apuesta por los productos biológicos y ecológicos y prevé alcanzar nueve millones de euros en ventas, según las previsiones del Departamento Comercial de la compañía para este año. De esta forma, la cadena responde a la demanda del consumidor, que incorpora a su cesta de la compra alimentos naturales, beneficiosos para la salud y respetuosos con el medio ambiente.

El director Comercial y de Operaciones del Grupo DinoSol, Juan Carlos Gago, explica que “desde que HiperDino pusiera en marcha esta sección en 2013, cada año hemos conseguido superar las cifras de ventas, contando con espacios específicos en la mayoría de nuestros establecimientos”. Añade que “solo en 2018 se superaron los ocho millones de euros”.

En la actualidad, 105 tiendas de las enseñas HiperDino y SuperDino disponen de sección de ecológicos. Además, desde el año pasado 31 tiendas HiperDino Express tienen zona eco.

El amplio surtido de productos y marcas se materializa en más de 1.000 referencias y cada vez son más los proveedores canarios que apuestan por la integración de surtido ecológico. Algunos de los productos de esta categoría son fruta, carnes vegetales, yogures y leches frescas. Además, próximamente incorporará a su oferta carne ecológica.

La apuesta de HiperDino por adaptarse a hábitos de consumo más saludables también se refleja en la presencia de la cadena en ferias y eventos de esta índole. Por eso, los días 11 y 12 de mayo participará en la feria Gran Canaria Ecológica que se celebrará, por tercer año consecutivo, en la Granja Experimental del Cabildo de Gran Canaria.

Este evento busca potenciar un estilo de vida saludable e HiperDino ofrecerá a los asistentes degustaciones de productos ecológicos disponibles en sus establecimientos.

EL APURÓN

BREÑA ALTA ABRE EL CALENDARIO DE FERIAS GANADERAS DE LA PALMA

Breña Alta estrenó el calendario de ferias de ganado de la isla de La Palma, con la celebración de San Isidro, en el recinto ferial 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

municipio, donde se concentró numeroso público para disfrutar de lo mejor de la cabaña ganadera palmera



A falta de números definitivos, hubo una amplia representación del vacuno palmero. Además de caprino y ovino, y ejemplares de Perro Pastor Garafiano. Cabe destacar que en esta edición, por primera vez, la Asociación Española de Criadores de Ganado Vacuno Selecto Raza Palmera (Avapal) instaló un punto de información en la Feria.

Una jornada festiva, de encuentro con las tradiciones y de un sector, el ganadero, que aspira a seguir creciendo pese a las dificultades que tienen que superar las pequeñas explotaciones de la Isla.

La imagen de San Isidro fue trasladada hasta el recinto ferial, donde poco a poco fueron llegando los ganaderos con los ejemplares que iban a mostrar en la Feria de Breña Alta. Una Feria que este año registró una afluencia mayor de representantes políticos porque ha caído en plena campaña electoral.



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 alcalde de Breña Alta, Jonathan Felipe, ha querido mostrar su agradecimiento a los ganaderos de La Palma y, en especial, a los voluntarios que se vuelcan en colaborar para que esta Feria sea una realidad cada año. "Sin su esfuerzo, esta Feria sería imposible de organizar", concluyó.

LAS BODEGAS, CENTROS DE VISITANTES QUE TIENEN QUE ALCANZAR EL OBJETIVO DE AFIANZAR AL TURISTA

La Universidad de La Laguna a través de su Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico en coordinación con el Clúster de Enoturismo de Canarias y el Cabildo de La Palma, ha organizado un taller para mejorar la experiencia del cliente en las actividades enoturísticas, un desafío esencial para la sustentabilidad a corto y medio plazo



Un grupo de bodegueros se ha reunido este viernes en el Cabildo insular con el objetivo de conocer herramientas y técnicas para crear, y evaluar productos y servicios para los clientes enoturísticos del archipiélago. El taller, con un enfoque multidisciplinar y práctico, ha tratado además de señalar tanto las principales oportunidades y barreras que implican identificar en un plan de negocio de experiencias en torno al mundo del vino.

Con este propósito, desde el Aula Universitaria y en coordinación con el Clúster de Enoturismo de Canarias se ha abordado a la realidad



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 hay que enfrentarse, creando la necesidad de un producto experiencial que ahonde más allá de la venta directa del vino en bodega, ha explicado el subdirector del Aula Gabriel Santos. Por su parte el consejero de agricultura del Cabildo palmero, Basilio Pérez ha destacado que todo lo que nos ayude a mejorar será bien recibido en La Palma.

El consultor y gestor de proyectos de comercialización y marketing para actividades de excursiones, Joan Rodríguez que ha impartido el taller, manifestó que las experiencias del enoturismo en Canarias tienen identidad propia, y las bodegas son centros de visitantes que tienen que alcanzar el objetivo de afianzar al turista. Entre los participantes se encontraban diferentes representantes y empleados de bodegas Los Berrazales, Presas Ocampo, Bentayga, La Geria, Piedra Jurada, Teneguía, Viñarda, la Casa Museo de Las Manchas, y técnicos del propio Aula Universitaria.

Clúster de enoturismo

El Clúster de Enoturismo de Canarias aprovechando la celebración del taller formativo en La Palma, realizó una reunión con el fin de aprobar el plan de acción que fortalece sus líneas formativas y de gestión para el presente año siguiendo la hoja de ruta que elaboraron sus miembros en el 2018.

El Clúster nace con el objetivo de aumentar la rentabilidad de las bodegas a través de la diversificación de su actividad, a través del desarrollo del enoturismo en las Islas Canarias, a través de la mejora de la calidad de productos y servicios que se prestan, adaptándose a las tendencias mundial del mercado en la materia.

CIUDADANOS SE COMPROMETE A REACTIVAR EL SECTOR PRIMARIO PARA EVITAR LA DESPOBLACIÓN EN LA PALMA

“Ciudadanos (Cs) se compromete a reactivar el sector primario en Canarias para evitar la despoblación”. Así lo ha manifestado este viernes el candidato de Cs al Parlamento de Canarias, Mariano Cejas, quien ha visitado en la isla de La Palma una explotación ganadera y una empaquetadora de plátanos junto a otros candidatos de Cs en la isla, como Nieves Díaz (candidata al Parlamento por La Palma), Víctor Lorenzo (candidato de Cs al Cabildo insular), o Juan Arturo San Gil (candidato a la alcaldía de Santa Cruz de La Palma)



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



Al respecto, el candidato de Cs ha asegurado que su formación trabajará para “garantizar el relevo generacional en las explotaciones agrarias y que se pueda mantener así la actividad y los puestos de trabajo en el campo”.

Asimismo, Ciudadanos pondrá en marcha “incentivos en las herencias y donaciones, facilitará asesoramiento a los jóvenes que se incorporen a la actividad agraria, y pondrá en marcha políticas que fortalezcan el papel de la mujer en el ámbito rural y la reversión de la despoblación”.

“Nuestro campo tiene que modernizarse”, y por ello, Cs promoverá “la implantación en el medio rural de las últimas tecnologías para el cultivo y la gestión agrícola y ganadera”, ha expuesto Cejas.

“Hay que simplificar los trámites burocráticos para que emprender o pedir una ayuda no se convierta en una odisea”, ha opinado.

Y ha añadido que desde Ciudadanos “se dará un fuerte impulso a la formación continua”, para que “los trabajadores del sector primario



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

se puedan profesionalizar en este campo, y así obtener mejores resultados”.

Por último, Cejas ha anunciado que su partido también “llevará a cabo políticas para mejorar la recogida de residuos”.

“El PSOE y CC han dado la espalda al sector primario palmero en estos cuatro años”, y eso “es algo que no va a hacer Ciudadanos si gobierna en la isla y en el Gobierno de Canarias”, ha concluido.

GABRIEL MATO PIDE A LOS PALMEROS QUE "NO SE LA JUEGUEN" CON LA DEFENSA DEL PLÁTANO EN EUROPA

Mato reafirma su compromiso con el sector primario, acompañado por Esteban González Pons, Asier Antona y Mariano Hernández.



El Partido Popular ha expresado su respaldo al sector primario y, en especial al platanero, en la jornada de hoy en la isla de La Palma. Un compromiso que han querido trasladar para todas las instituciones, pero en especial para el Parlamento Europeo, donde “se juega el futuro del plátano”.

Así lo expresó el candidato al Parlamento Europeo Gabriel Mato, que estuvo arropado por el portavoz del grupo Popular en Bruselas 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

número dos de la candidatura, Esteban González Pons. Mato indicó que el PP ha trabajado “muy duramente” por la defensa del sector platanero en Europa.

“Todo saben qué hemos hecho, quién ha defendido el sector y quiénes van a seguir haciéndolo”, indicó Matos, quien advirtió de que en estas elecciones no caben alternativas: “O tenemos a alguien como nosotros que seguiremos defendiendo en el Parlamento Europeo al plátano o si no, no sabremos quién lo hará. Si no hay un diputado como yo en el Parlamento Europeo, cinco años después no podremos mas que lamentarnos. Por eso nuestro lema es muy claro: No te la juegues, el futuro del plátano se decide en Europa y allí hay que estar”.

González Pons, por su parte, lamentó que el Gobierno de Pedro Sánchez “se preocupa mucho por Cataluña y muy poco por Canarias. De hecho, ha abandonado el sector primario canario”. “El Partido Popular es el partido de Canarias y de los agricultores y pescadores”, añadió.

“Vamos a tiempos muy difíciles en la Unión Europea y para esos tiempos, Canarias no puede prescindir de parlamentarios canarios”, comentó González Pons, quien defiende que “el futuro del plátano, del tomate, de la pesca y del turismo dependen de que haya un eurodiputado canario”.

En este sentido indicó que ni Ciudadanos ni Vox llevan a un canario en puestos de salida de las listas. Mientras que aseguró que los votos de CC van al PNV y, de obtener representación, “defenderá los temas vascos y no los canarios”. “Les pido a corazón abierto que voten a Gabriel Mato porque es el único canario en puestos de salida en el centro-derecha”.

El candidato a la Presidencia del Gobierno canario, Asier Antona, aseguró que “el mejor seguro agrario del sector del plátano se llama Gabriel Mato y el PP europeo”. “En la medida que esté Gabriel Mato en el Parlamento europeo seguiremos garantizando la defensa del sector platanero en La Palma”, insistió.

Del ámbito de Canarias, dijo que “hay tres modelos: el modelo agotado de CC después de 30 años; la triple alianza de la izquierda, o de la regeneración de la centralidad política, de la moderación del PP, que defiende una Canarias en positivo”. En este sentido se refirió a la



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

mejora de las listas de espera sanitaria, una economía más potente, una apuesta por los mayores y “hoy reafirmamos nuestro compromiso con el sector agrario”.

Mariano Hernández, candidato a la Presidencia del Cabildo, aseguró por su parte que “hay que reestructurar el servicio de Agricultura”, lamentando que en presupuestos es una de las marías de la Corporación. “Si apostamos por la agricultura, este sector tiene que estar bien reflejado en euros”. Además dijo que “queremos buscar unión con todos los partidos para que seamos más fuerte en la lucha por un precio justo del plátano, para que el Gobierno de España invierta el dinero que los presupuestos del PP de 2018 incluyeron para La Palma. Ahí nos van a encontrar liderando luchado para el sector primario”.

LAS OBRAS EN MAZO PARA COMPLETAR LA RED DE RIEGO DE HOYA LIMPIA COMIENZAN EN JUNIO

El Gobierno de Canarias iniciará en el mes de junio las obras que permitirán completar la red de riego en la zona de la Hoya Limpia, en el municipio de Mazo, que cuentan con un presupuesto de 1,2 millones de euros y beneficiarán a 63 hectáreas de cultivo, principalmente de plátano (un 64 por ciento), y 114 fincas





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 ha anunciado el director general de Agricultura de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, César Martín, quien ha indicado que con “las obras de esta separata permitirán finalizar esta parte del proyecto de mejora de riego de la zona sudeste de La Palma que benefician en total a unos 2.500 agricultores y fincas”.

Las obras permitirán, además de su conexión al depósito de cabecera desde el canal LP-1, aplicar criterios más eficaces en el uso de agua que podrían suponer un considerable ahorro de agua cada año. Se trata de la instalación de una conducción principal a lo largo del camino La Sabinita/Los Callejones hacia el camino a la playa de la Salemera, para alimentar los últimos ramales del sur y terminar cerca de la Montaña de la Cucaracha. En total serán 1.814 metros lineales de tubería los que se instalarán a partir de junio y en un plazo de 18 meses. El proyecto incluye también la construcción de diferentes ramales y subramales, con más de 6 kilómetros de longitud.

Además, se colocará todo el sistema de válvulas necesarias en las tomas de riego de cada una de las fincas, que llevarán un telecontrol integrado y las obras también comprenden la pavimentación del acceso al depósito de cabecera y la estación de filtrado.

Martín ha explicado que estos trabajos completarán los concluidos el pasado mes de octubre, correspondientes a la separata anterior, y que tuvieron un presupuesto de 1,3 millones. En total, en esta parte de la inversión se van a ejecutar obras por importe superior a los 7 millones de euros en “mejora de la captación, transporte y almacenaje de agua, indispensable para una agricultura moderna, que es por la que todos apostamos”. Además, “hemos pedido al Estado que asuma el coste de la balsa prevista en la zona de San Miguel y cuyo importe aproximado es de 1,3 millones de euros”, ha concluido el director general.

NOTICIAS CANARIAS

CONCURSO DE GANADO DEL CABILDO ATRAE A MILES DE PERSONAS PARA ADMIRAR 1.200 ANIMALES Y DISFRUTAR DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

El Concurso de Ganado Selecto de Gran Canaria atrajo hoy a la Granja del Cabildo a miles de personas para admirar a 1.200 animales, los mejores de la Isla, que fueron sin duda el gran atractivo



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 la jornada junto al gran despliegue de las exquisiteces de la tierra y actividades tradicionales del mundo rural como la trilla, el arrastre, el salto del pastor y la trasquila



El Concurso de Ganado Selecto de Gran Canaria, uno de los encuentros del sector primario más esperados del año, exhibe hoy y mañana 800 cabras y ovejas, 250 vacunos, 35 equinos y seis porcinos, además de 40 perros, que están siendo el gran reclamo de esta Feria tanto para adultos como para los más pequeños, detalló el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, quien expresó su satisfacción por la gran afluencia de público en la primera jornada.

Además de la exhibición de los animales, durante la mañana ha habido paseos de ganado caprino y ovino por el recinto, que generó gran expectación entre el público, y un espectáculo ecuestre para mostrar las habilidades de los caballos.

Y los animales no son el único atractivo, este año como novedad está en exhibición un contenedor adaptado para facilitar el trabajo de ordeño de las ovejas durante las trashumancias. Esta virguería, única en Canarias, es propiedad de Airam Rivero y Esmeralda Santana de la quesería Cortijo de Daniela y permite ordenar hasta seis ovejas a la



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

vez y dispone además de un circuito de autolavado que limpia las tuberías tras cada uso.

Este contenedor fue encargado en la Península a medida, ya que además de seis puntos de ordeño tiene comederos y espacio para albergar hasta 12 animales. “Es la mejor inversión que he hecho en mi vida”, explicó Rivero, ya que le ha facilitado de manera exponencial la tarea durante las trashumancias que realizan varias veces al año en busca de los mejores pastos para conseguir así una leche de más calidad para sus premiados quesos.

Además de este artilugio, el público disfrutó de las propuestas de más de 130 expositores, como el del Cabildo, que muestra los productos de la tierra y ofrece degustaciones de carne y exhibición de despieces de vacunos.

Los visitantes también hicieron un recorrido por la diversidad de 17 municipios de la Isla con una muestra de lo más granado y característico de sus productos para conquistar al público. Pueden visitarse los expositores de Arucas, Santa Lucía, Agüimes, Guía, Ingenio, Valsequillo, Valleseco, Firgas, Artenara, Moya, Tejeda, Santa Brígida, Gáldar, Mogán, San Bartolomé de Tirajana, Telde y Teror.

Y entre el resto de expositores que no han querido perderse esta fiesta del sector primario están también los que ofrecen desde frutas y hortalizas, pasando por licores, quesos, vinos, aceite y miel, hasta llegar a mermeladas, mojos y repostería. También hay puestos de exposición y venta de artesanía, tanto de cuero, como de cerámica, macramé y cuchillos, entre muchas otras.

A ellos se suman empresas de suministro y maquinaria agrícola, incluidos grandes y pequeños tractores, de sistemas de riego, jardinería, aditivos alimentarios y fertilizantes. También están los últimos modelos de mini transporte para cargas de hasta 500 kilos de mercancía, con un sistema que puede subir también escaleras, además de biotrituradoras y motoazadas para facilitar el trabajo en el campo.

Por su parte, los más pequeños tienen un espacio propio con talleres para aprender a realizar compost y también plantaciones, además de disfrutar de los animales, desde toros de más de 1.000 kilos, hasta baifos y lechones de cochino negro canario.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

En la zona de comida hay restaurantes con exquisitas propuestas, como garbanzadas, chuletas, chorizos, hamburguesas y tapas de cochino negro.

Talleres, catas y visitas guiadas

El Concurso ofrece también talleres de salto del pastor, iniciación al Instagram en el sector primario, fotografía y elaboración de quesos, además de catas de aceite, miel, café, queso y vino con la colaboración de Asoquegran, Proquenor y la Denominación de Origen de Vinos de Gran Canaria. Este año, las catas tienen un espacio más amplio para que puedan participar hasta un máximo de 40 personas y conocer así las cualidades de estos productos estrellas de la Isla.

Y tras el éxito del año pasado en su estreno, en esta edición vuelven a realizarse las visitas técnicas y guiadas a la exposición de ganado para conocer las características de las razas de los animales. Los veterinarios del Cabildo hacen un recorrido por las instalaciones de la Granja para explicarle al público que, por ejemplo, las vacas extranjeras, las frisonas, son lecheras por excelencia, mientras que los vacunos del país son más fuertes y se utilizan para actividades físicas como la trilla o el arrastre, además de para obtener leche y carne.

También explican las características de las razas autóctonas de cabras, la joya de la corona de los animales de la Isla, con 53.000 cabezas, además de las de ovejas canarias que dan una leche más grasa, especialmente las de trashumancia, ideales para la elaboración de quesos.

Entrega de premios y más actividades este domingo

La Feria de Ganado vivirá mañana la última jornada con la entrega de 19.000 euros en premios a los mejores ejemplares a cargo del presidente del Cabildo, Antonio Morales. Además, entre las 10 y las 15 horas habrá un programa cargado de actividades, con más visitas guiadas, catas, la final del concurso de rendimiento lácteo, exhibiciones de perros de presa, el XXVIII Concurso de Arrastre isla de Gran Canaria y la clausura de la primera edición de la Escuela de Ganadería y Pastoreo en la que se han formado más de una decena de estudiantes desde septiembre.

Durante la entrega de premios, el Cabildo reconocerá también la labor del ganadero Pedro Rodríguez por su aportación a la ganadería de la Isla. Tras más de 40 años en esta profesión y después de haber



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

sido uno de los ganaderos de Gran Canaria con el mayor número de cabezas de vacuno, hasta 2.000, acaba de jubilarse.

Los asistentes pueden usar también mañana para llegar a la Granja un bono guagua especial subvencionado por el Cabildo para ir y venir por solo dos euros para los servicios de Global desde la capital grancanaria, Arucas, Agaete, Galdar, Guía y Moya.