



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

## LUNES, 20 DE MAYO DE 2019

### EL DÍA.ES y LA PROVINCIA

#### **"UN BUEN QUESO DEBE CUMPLIR LA REGLA DE LAS TRES 'P': PERSONALIDAD, PRESENCIA Y PRECIO"**

"Los impuestos para las pymes son altos, hay muchas que para pagarlos se las ven y se las desean"

"El campo sufre una agonía y nadie se da cuenta, cuidar el medio ambiente empieza por llevarse la bolsa a la compra"

"El queso azul hay que cortarlo con cuchillo y tabla apropiados, temperarlo y presentarlo en un plato que contraste su color"



Va soltando las riendas del día a día en mano de la cuarta generación, pero María Esther Álvarez Bango, a sus 67 años, sigue ejerciendo como presidenta de Quesos La Peral. Desde la localidad del mismo nombre, en el municipio asturiano de Illas, es la matriarca y la jefa en una de las poquísimas empresas de capital español que han logrado alcanzar el siglo de vida. A la suya le faltan sólo tres años. La Peral es una pyme por número de empleados, sigue siendo la quesería artesanal que inauguró el abuelo que llegó a los 106 años de vida en la que trabaja toda la familia, pero es también una gran



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

marca que lleva a gala su sabor y calidad y que coloca su delicioso queso azul en mercados tan exigentes como Estados Unidos, Canadá o Suiza.

En casi cien años ¿qué momentos han marcado un antes y después en la empresa?

Creo que fue el momento en el que pensé: voy a luchar por ello. Soy muy tenaz. Cuando hicimos esta quesería, pagaba los intereses al 15,5% y al 16,5%. Esto costó en el año 1987 cincuenta millones de pesetas, que, ahora, viendo al ritmo que corren los euros, no son nada, pero a mí me costó muchísimo. Son tantos obstáculos... Me gustaría que la Administración fuera bastante más eficaz para las empresas, porque a veces entorpecen. Hay personas que lo dejan por no enfrentarse a tantas trabas. Y después, en los ayuntamientos pequeños tenemos otros problemas, como los servicios. La Administración tiene que abrirse más, sobre todo en el medio rural.

¿Se sienten abandonados?

Un poquitín dejados de la mano sí. En un pueblo todo es más complejo y hay empresas que no pueden estar en un polígono, como las ganaderas o agrícolas. Lo primero que tienen que hacer es un plan urbanístico especial para que la gente que está ya instalada pueda acceder a todo aquel terreno que necesite para trabajar. ¿Por qué a una empresa que está ubicada desde hace cien años le ponen obstáculos para ampliar 500 metros? A veces las empresas molestan, es cierto, pero si tú no molestas, deja a la gente trabajar, planifica.

Más cuando hablamos de una industria que crea trabajo en el pueblo.

Exactamente. Ahora se dice que el campo se abandonó. Sufre una agonía y nadie se da cuenta, van pasando los años y se va despoblando.

Empresas como la suya quizá sean el señuelo.

Eso ya lo pongo más en duda. Tendremos que mirar qué empresas se instalan y cómo, debemos mirar mucho por el medio ambiente. Y hoy todo molesta. Molestan las vacas en el campo, molestan las gallinas cantando, los gallos también. Ahora, si hay una casa rural, un vecino que vivió toda su vida allí no puede tener gallinas porque canta el gallo. El campo es el campo y no podemos adecuar el campo a la ciudad. Yo, si voy a Madrid, no puedo pensar que la calle va a estar limpia de coches para mí. Tendré que adaptarme a lo que hay. El ama de casa, cuando va a comprar, tiene que llevar una bolsa. A veces venimos con cuatro, seis o diez para nada, porque es para



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

tirarlas. Para llevar un queso, a veces tienes que poner una bolsa innecesaria, porque si va al vacío ya lleva un plástico. El medio ambiente empieza por ahí.

Como en campaña electoral todos se han acordado de la España rural, quizá se lo pongan más fácil.

Bueno, eso de que nos lo pongan más fácil... Pasarán años, yo no lo voy a ver.

Se queja usted de las trabas burocráticas. ¿Son las únicas trabas que ponen a las pymes?

Tenemos de todo. Por ejemplo, los impuestos. Para la pequeña empresa son altos, hay mucha que para pagar se las ven y se las desean. Nuestra empresa está en un momento de crecimiento. Quizá no hayamos crecido más porque somos muy prudentes, mis hijos mucho más que yo. Pero está dentro de lo que pretendemos: crecer despacio y ser conocidos poco a poco. Hemos logrado mantener una calidad y una tradición. Trabajamos mucho, cada uno en su área, para sacar la empresa adelante. Las empresas familiares suelen ser todas así.

Usted no ha tenido horarios.

Yo sí, todos los que marcaba el reloj. Si marcaba 24 horas, yo las 24. Pero vivimos hoy en otro mundo y el que yo tuve no lo quiero para mis hijos. A mí me gusta tener una quesería que se actualice con tecnología, que avancemos poco a poco, pero que también ellos tengan calidad de vida. Ser madre de tres hijos y llevar la empresa y trabajar aquí ocho o diez horas y después llegar a casa y tener las personas mayores y levantarme a lo mejor diez veces por la noche... Tampoco eso lo quiero para mis hijos. Eso lo sufrí yo. Y como muchas madres, como mucha gente del campo, que tenía que ayudar a sus maridos a ir a recoger la vianda, a ayudar a ordeñar, tener a los abuelos en casa... Esa era la vida familiar en el campo y tienes que coger el toro por los cuernos.

¿Ser de la familia abre automáticamente las puertas de la empresa?

Mis hijos nacieron y crecieron del queso. Cuando eran niños, venían del colegio, cogían el bocata y se iban a jugar. Y yo después les llamaba para colocar los bidones. Ellos me decían: los demás niños no tienen cosas que hacer. Y les contestaba: es de lo que vivimos. Han vivido con el queso a la espalda. Cuando íbamos a la feria y contábamos el dinero me preguntaban cuánto había vendido o si



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

estaba contenta. Desde pequeños vivieron la ilusión. Y la desilusión a veces.

#### ¿Y cuándo pase a los nietos?

Lo que más me gustaría es que estuviesen en La Peral. Pero, antes, que se formasen y que vieran el mundo, que no se quedaran aquí pensando que es lo mejor que hay. Que elijan, que tengan una profesión, que vean antes otras empresas. Tendrán su decisión, como mis hijos la han tenido.

#### ¿Llegará el momento en que llegue un gestor profesional externo?

Sí, algún día llegará.

#### ¿Ese día está muy lejos?

Yo creo que no, porque, a medida que vas creciendo, siempre habrá quien lo haga mucho mejor que tú. Nadie debe creer que es imprescindible en la vida. Los empresarios tampoco somos tan perfectos, somos gente que tenemos una idea de trabajo y de expandirnos y de enseñar nuestro producto, pero también fallamos en muchas cosas.

#### ¿Hacia dónde va esta empresa?

Pues no lo sé, pero puede quedarse en manos de la familia.

#### ¿A usted le gustaría?

Me gustaría lo que ellos quieran. Ellos tendrán sus propias decisiones el día de mañana.

#### ¿Pero que la marca permanezca?

Sí, por supuesto. La marca va a permanecer estén ellos o no estén, va por delante de la empresa. La Peral, aunque pase de esta familia a otra o pueda ir a una multinacional, siempre se va a quedar.

#### La gran mayoría de marcas asturianas están ya en manos de multinacionales.

Las generaciones nuevas no quieren esa sujeción, los problemas cotidianos que lleva una empresa. Hay gente que prefiere cobrar un dinero, se dedica a vivir los años que le quedan y se olvida de problemas. Y si a ti te gusta más ser médico o soldador o cualquier otra profesión, yo también lo respeto mucho. Esto de que digan que tienes que seguir porque tus padres, tus abuelos... No, no, tienes que seguir porque te gusta, porque no hay peor trabajo que el que no te gusta.



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

O sea, que no le importaría que La Peral continuara en manos de una multinacional.

No, a mí no me gustaría, pero si mis hijos lo deciden tampoco les diría nada.

¿Le resulta sencillo competir con marcas respaldadas por el músculo financiero o de producción de una multinacional?

Cuando uno cree en su producto y crees en tu calidad y en tu prestigio, a mí no me preocupa para nada.

¿Por qué los españoles consumimos menos queso que los europeos?

El sector ha evolucionado mucho tiene un potencial muy importante. España es deficitaria de producto lácteo porque no estamos educados desde niños a comer queso. Yo tengo 69 años y mi madre no me daba queso sino leche o mantequilla. La evolución se empieza a notar a partir del año 1977. Antes, aquí, en Asturias, había cuatro quesos. Hace poco encontré un papel del abuelo, de cuando aquí hicieron un consorcio Adolfo del Valle, Antonio León, La Fontana... A todo el queso azul le llamaban cabrales, que es el más potente, porque es una denominación y la ha potenciado la Administración. Pero queserías de queso azul somos nosotros, Panes, algo de Pría y poco más. La gente se va por otros caminos, quesos más fáciles, prensados... No es tan fácil.

¿Por qué el queso azul es más difícil?

Porque es más diverso. Un queso prensado ya no tiene agua, ni suero. Es un producto más compacto. Los quesos azules son más húmedos, tiene que desarrollar el "penicilium", el azul. Y desarrollar un "penicilium" con una vistosidad y una elegancia en el queso no es sencillo. Un queso azul, si no tiene el azul y no tiene esas oquedades, no es bonito.

¿Qué aporta el queso?

Muchas vitaminas, calcio, hierro, fósforo, montones de cosas. Un queso tiene que tener las tres "p". En eso me basé yo. Debe tener personalidad, que se diferencie y que a la hora de la cata se sepa que el producto es La Peral. Debe tener una buena presencia y estar presente en los mercados. Y el precio es la tercera "p", debe ser competitivo.

¿Qué diferencia un queso artesano de uno industrial?

El artesano tiene unos valores, se hace todo con mucho cariño, con mucha tradición. Elaboramos todo a mano. En una empresa pequeña



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 cuentan tanto los números. Es artesano mientras la producción sea inferior a dos millones de litros. Cuando yo cogí la empresa, hacía 125, ahora hacemos lo mismo con 6.200 litros al día. No hay más máquina que la de pasteurización por seguridad alimentaria.

Pero a medida que vayan creciendo las ventas necesitará meter máquinas.

No, más personas. Aquí se hace todo a mano. Se pincha a mano, se carga en la mesa y hay que estar ahí, no viene una máquina. El queso no es tan uniforme, varía 100 gramos más o 150 o menos. La imagen del artesano es de calidad, no de cantidad.

¿El sabor es distinto?

Sí, por supuesto, con diferencia.

¿Y el consumidor sabe valorarlo?

Que haya una diferencia, sí. Hay mucho público que busca esa calidad. Hay un público para todo, para calidad y para cantidad. Y hay gente que es muy selectiva, que mira muy bien las etiquetas, las composiciones y ya entiende mucho queso.

¿Sabemos cortarlo, trabajarlo?

Vivimos muy deprisa, eso de mantel-plato se está perdiendo. Para cortar un buen queso hay que tener tiempo, saber prepararlo, presentarlo, saber degustarlo o temperarlo. Son cosas muy pequeñas, pero importantes. El azul requiere un cuchillo, los quesos duros otros. Hay que usar una buena tabla y presentarlo en un plato adecuado que contraste su color. El más difícil de cortar es el queso azul. Lo puedes poner o en tacos o en triángulos o deshacerlo o ponerlo en cuchara. Cada cocinero tiene su estética, eso es muy personal. Son como los pintores: todos pintan en un lienzo, pero cada uno expresa lo que siente y desea. Yo creo que la mesa es un cuadro que reúne a la gente a disfrutar de lo que le gusta. Es lo mejor que tenemos, llevamos allí la cultura, la tradición, la amistad, a veces también se riñe. La mesa es muy importante.

¿El gran competidor es Francia?

Los franceses venden lo suyo y nosotros lo nuestro. Lo saben vender mejor, eso sí. Nosotros tenemos que aprender a valorar lo nuestro, saber presentarlo. Ese es el recorrido que nos queda. Nuestros jóvenes están muy bien preparados y tarde o temprano vamos a estar todos ahí. El mundo ahora ya es pequeño, es muy global.



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

Tenemos una gran tierra, cultura, tradición, calidad, nada que envidiar a franceses o italianos.

### ¿Por qué decide exportar?

Fue casual, es una comercializadora público-privada la que, hace unos quince años empezó a vender fuera los quesos asturianos. La Administración estuvo ahí muy acertada, porque les dio un gran empuje. Abrió canales al exterior, entre otros a nuestro producto. Al final, la comercializadora cayó y nos dejó a los queseros en el aire, pero aprendimos a tener una certificación de la FDA estadounidense y a exportar. Fue duro, pero había que hacerlo porque, si no exportábamos, te quedabas en nada. Ahora, vamos siempre de la mano de alguien, solos es muy difícil. Podemos mandarlo directamente, pero el transporte es muy caro.

### Trump ha amenazado con poner aranceles al queso.

Es más meter miedo que otra cosa. Cuantos más aranceles pongan, peor para su país. No hay nada peor que mantener un muro cuando el propio muro te ciega a tí mismo. Al final, si el queso no va para Estados Unidos irá para otro sitio. La alimentación es el futuro.

### ¿Abrirán nuevos mercados?

No lo sé. De momento nos vamos a quedar, porque producto no hay. Tenemos una empresa familiar y yo no puedo hacer contratos con grandes cantidades porque nuestra infraestructura es la que es.

### ¿Hay un salto que dar a mediana empresa que da vértigo?

Sí. A veces en ese salto es donde te caes al vacío. Yo soy más bien de poco y bueno que de mucho y malo. Nosotros estamos prácticamente preparados para doblar producción.

### En un mercado con más de 150 marcas de queso ¿qué le aporta la denominación de origen?

A mí no me aporta nada, prefiero una buena marca a una denominación de origen. Los productos tienen que llevar un nombre, un NIF y una etiqueta y cada uno tiene que responder por esa calidad, por esa tradición, por ese sabor, por esa tierra. No somos todos iguales, quizá me sienta más cómoda con la marca de calidad que tengo. O quizá no quiera experimentar otros mercados.

### ¿El sector agroalimentario es un vector de crecimiento?

Sí. España tiene unos recursos buenísimos para potenciar sus productos. De aquí a diez años va a cambiar muchísimo el mercado.



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 el campo tiene que haber transformaciones, mejoras, tienen que sacar productos nuevos, viene gente detrás muy preparada... ¿Antes cuando había un ingeniero en el campo? Hoy hay muchos, gente que tiene una profesión, sus ideas, su tecnología...

¿En el campo las mujeres siempre han estado en la empresa familiar?

El hombre era cazador y pescador, miraba otros horizontes. Por eso tiene la vista más larga. La mujer estuvo en un territorio, con sus hijos. Por eso mira hacia abajo. Quizá yo tuve la vista más larga que mi marido, conciliaba el espacio de fuera y el de dentro. Hay mujeres que son grandes empresarias, que no se hacen notar tanto. Yo creo que somos más humildes en ese aspecto. Vamos copando un espacio como madres, como empresarias, como esposas. La mujer está ahí.

¿Se ha sentido discriminada por ser mujer en un mundo de hombres?

Para nada, yo tengo un carácter muy fuerte. Mi espacio siempre estuvo entre los hombres y a mí nunca me dio miedo. La mujer no tiene que poner barreras, tiene que estar ahí, con sus decisiones, con sus pensamientos, respetando al contrario, sea hombre o mujer. Lo que no me gustan son las violencias, porque hay violencia de mujer y de hombre. No me gustan las violencias, creo que el mundo tiene que dialogar más, consensuar más, apostar más unos por otros. Estamos todos en el mismo espacio.

Los datos la empresa

6.200 litros al día

Destinos principales: Estados Unidos, Inglaterra, Canadá, Italia y Suecia.

## LA PROVINCIA

### **DOS AÑOS CONVIVIENDO CON 80.000 ABEJAS EN LA PARED DEL DORMITORIO**

Esto es lo que se han encontrado unos vecinos de Pinos Puente tras las paredes de uno de los dormitorios de su casa. Son más de 80.000 abejas. "Para tener un enjambre así de grande ha podido estar con el zumbido en la oreja un año", se pregunta el apicultor Sergio Guerrero, que acudió al domicilio por el aviso de sus propietarios. Un zumbido constante que no les dejaba dormir les puso en alerta. Aunque nunca llegaron a imaginar lo que ocurría dentro de su cuarto. Sergio ha retirado en Granada más de medio millón de abejas en lo que va de año. "(Una reina) es capaz de poner hasta 1400 huevos



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

diarios". Reconoce que no es habitual enjambres tan grandes. Pero para sorpresa, la que se llevaron los propietarios de la casa.



"Directamente, no puedo comprender cómo han estado conviviendo con esa cantidad de miles de abejas durante cerca de dos años", explica el apicultor. Ante el más mínimo indicio, lo importante es ponerse en manos de un experto. "Que no se les ocurra ni fumigar, ni toquetear, ni hacer nada", recomienda Sergio. La temperatura de los últimos años ha provocado que la temporada de enjambres pase de dos meses a más de medio año.

## **CANARIAS7**

### **LOS GANADEROS DEL SUR APRENDEN A HACER YOGURES Y QUESOS DE UNTAR**

El Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana ofrece a sus ganaderos un nuevo curso de formación y perfeccionamiento destinado a la diversificación de su producción láctea

Los ganaderos del municipio de San Bartolomé de Tirajana se preparan a conciencia para diversificar sus industrias familiares y, además de producir quesos de calidad, abrirlas también a la fabricación de yogures y otros productos lácteos con marcas distintivas propias que puedan abastecer en principio el mercado local.



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



Esa diversificación del sector es el objetivo principal del último curso técnico de perfeccionamiento profesional que la Concejalía de Agricultura y Ganadería del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana le ha ofrecido durante ocho horas en las instalaciones de la Quesería La Gloria, en los altos de San Agustín, a un grupo de diez ganaderos tradicionales vinculados a explotaciones lecheras.

El curso, de carácter teórico y práctico y dedicado expresamente a la elaboración de yogures y otros productos lácteos como queso azul y quesos de sabores para untar, ha sido impartido a través del Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario por el capataz agrícola y experto maestro quesero de Gran Canaria Vicente Isidoro Jiménez Pérez.

Esta formación complementaria sobre la fabricación de yogures forma parte del plan de trabajo que la concejalía dirigida por el edil José Carlos Álamo Ojeda está llevando a cabo con los ganaderos del municipio para la modernización y mejora del sector, impulsar su diversificación y favorecer la apertura comercial de su producción láctea.

Antes de este curso en La Gloria, donde se abordaron entre otros asuntos el tratamiento de la leche cruda, los aspectos sanitarios clave a tener en cuenta en la elaboración de los yogures, y cómo proceder a su fabricación natural, el Ayuntamiento ya ofreció a los ganaderos del municipio otro curso de reciclaje y perfeccionamiento a finales 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

pasado mes de abril. Se dedicó especialmente a cómo mejorar la calidad de la leche destinada a la fabricación de quesos. Se impartió en el Centro de Formación de El Tablero por el especialista en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y también maestro quesero Paulino José García Alvarado.

### Albaricoques

La Concejalía de Agricultura y Ganadería del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana participó con su propia stand de promoción y venta de productos locales en la Feria de Ganado celebrada este último fin de semana en la Granja Agrícola de Arucas.

En dicho stand, el Ayuntamiento promocionó con notable éxito y aceptación del público la producción quesera y frutal del municipio, las distintas variedades de vinos, el licor-aguardiente de guindilla, las aceitunas, aceite y papas de producción local.

Uno los productos estrella de este municipio que mayor acogida recibieron fueron las distintas variedades de albaricoques de Tunte y Fataga, cuya venta se llevó a cabo en la Feria por medio de la empresa de Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR), que es la encargada de comercializar toda la producción agrícola de la Cooperativa Agrícola de la Zona Alta de Tirajana.

## **DETENIDOS POR FALSEAR MÁS DE 2 MILLONES DE BOTELLAS DE VINO**

En la operación se ha detenido a 4 personas e investigado a otras 6 y se han realizado 11 registros en diferentes naves y domicilios ubicados en las provincias de León, Ourense, Lugo y Pontevedra





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 operación se ha detenido a 4 personas e investigado a otras 6 y se han realizado 11 registros en diferentes naves y domicilios ubicados en las provincias de León, Ourense, Lugo y Pontevedra.

Se estima la falsedad de las contraetiquetas de al menos 2.000.000 millones de botellas para hacerlas pasar por vinos con la denominación de origen del Bierzo (DOP), e Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Castilla y León (IGP).

El Servicio de Protección de la Naturaleza (SEPRONA) de la Guardia Civil, en el marco de la operación "BACO2019", ha procedido a la detención de 4 personas y a la investigación de otras 6 pertenecientes a una organización delictiva dedicada al embotellamiento y venta de vino de manera masiva y fraudulenta consistente en la puesta en el mercado nacional e internacional de en torno a 2.000.000 millones de botellas para hacerlas pasar por vino de la Denominación de Origen Bierzo (León) e Indicación Geográfica Protegida de Vino de la Tierra de Castilla y León.

A los detenidos/investigados se les atribuye la comisión de los supuestos delitos de estafa continuada, fraude, falsificación, utilización ilegítima de figuras de calidad y blanqueo de capitales. En la operación se ha realizado un total de 11 registros en diferentes naves y domicilios ubicados en las provincias de León, Ourense, Lugo y Pontevedra.

La operación se inició en diciembre de 2018, cuando el Consejo Regulador Denominación de Origen Bierzo denunció ante la Guardia Civil irregularidades detectadas en varias contraetiquetas del vino que se encontraban en el mercado. A partir de ese momento, los agentes realizaron numerosos controles del vino dispuesto para la venta en establecimientos comerciales, detectando irregularidades en varias marcas comerciales por lo que se procedió a la inmovilización cautelar de cerca de 8000 botellas de vino en diferentes provincias.

Continuando con las investigaciones, los agentes detectaron varias empresas relacionadas con el sector del vino que de manera organizada embotellaban y ponían en el mercado vino de manera fraudulenta e ilegítimamente bajo las figuras de calidad DOP Bierzo e IGP Vino de la Tierra de Castilla y León, utilizando para ello contraetiquetas y registros embotelladores falsificados, atribuyendo al vino características de las que carecía y con un sobreprecio a la hora de ponerlo en el mercado.



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

Por tal motivo, se procedió a la explotación de la operación, realizándose un total de 11 entradas y registros en los que se obtuvieron numerosas evidencias de la actividad que se estaba desarrollando y en la que se intervino abundante documentación, varios cientos de miles de contraetiquetas falsificadas, efectos y un total de 335.000 euros. Asimismo, se ha procedido a la intervención de todo el vino afectado que se ha puesto en el mercado.

Esta operación ha sido desarrollada y dirigida por el Juzgado de Primera Instancia e Instrucción nº 4 de Ponferrada y Fiscalía de área de Ponferrada, siendo instruidas las diligencias por el Equipo de Protección de la Naturaleza (SEPRONA) de la Comandancia de la Guardia Civil de León, en colaboración con el SEPRONA y Unidad Orgánica de Policía Judicial de las Comandancias de la Guardia Civil de Ourense, Lugo y Pontevedra, así como personal de la DO Bierzo, Instituto Tecnológico Agrario de la Junta de Castilla y León e inspectores de defensa de Fraudes y Calidad Alimentaria de la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia en Ourense.

La operación continúa abierta por lo que no se descartan nuevas detenciones.

## **CANARIAS 24HORAS**

### **EL TORO 'RUBIO' Y LA VACA 'MARINERA' CONQUISTAN AL JURADO DEL CONCURSO DE GANADO SELECTO DEL CABILDO DE GRAN CANARIA**

El toro 'Rubio' de Juan Francisco Ortega de Fontanales, un imponente ejemplar de casi 1.500 kilos, y la vaca 'Marinera' de Víctor Díaz de Fargas, con 1.100 kilos, conquistaron al jurado y obtuvieron los primeros premios en la categoría de vacuno del país en el Concurso de Ganado Selecto del Cabildo de Gran Canaria, un evento que culminó hoy con la asistencia de casi 50.000 personas durante el fin de semana, una cifra récord

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, y el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, fueron los responsables de entregar los premios más destacados en las diferentes categorías con más de 19.000 euros distribuidos. Este certamen acogió durante dos días la exhibición de 1.200 animales, los mejores de la Isla, que fueron el gran atractivo de esta fiesta del sector primario en la Granja.



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



Morales destacó la respuesta masiva de la ciudadanía con una afluencia récord, que demuestra el apoyo de la gente al sector primario y a los ganaderos de la Isla. Agregó que la soberanía alimentaria que persigue el Cabildo no es solo consumir producto local de kilómetro cero, sino también recuperar el paisaje, el territorio y las tradiciones, además de generar economía.

Esta apuesta por el sector genera también alternativas económicas y oportunidades para los más jóvenes, detalló Morales, y resaltó que se han incorporado en los últimos años 160 jóvenes ganaderos y se han sumado 700 hectáreas más de cultivo ecológico.

#### Los mejores ejemplares con premios

Los animales fueron sin duda los grandes protagonistas de este Concurso, especialmente los que consiguieron los premios más importantes y que les convierten en los mejores de Gran Canaria, una Isla que tiene la mayor cabaña ganadera del Archipiélago.

Además de al mejor toro y vaca, también se entregaron otros premios en la categoría de vacuno del país. El ganadero José Miguel Rivero obtuvo el premio de ternero y Juan Manuel Cazorla lo consiguió en becerro, mientras que el primer premio de novilla fue para Rubén Alemán, el de novillo para Taller Eléctrico Juan Yanez y el del mejor lote fue para Jesús Santana.

Por su parte, el primer puesto para toro frisón fue para Juan Francisco Ortega y el de vaca para Juan Francisco Díaz, al igual que el premio del lote, mientras que el de vacuno extranjero no frisón fue a manos de Jesús Arencibia.



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 categoría de caprino majorero obtuvieron primeros premios Jesús Santana, José Manuel Santana, Marcial Ramírez y Manuel Hernández, mientras que en ovino canario fueron premiados los ejemplares de José Manuel Santana, Enrique Naranjo y Santiago Suárez, este último se alzó con tres primeros premios en diferentes categorías.

El Concurso de Ganado Selecto entregó también premios al rendimiento lácteo caprino que ganó el ganadero José Manuel Santana, además de mulos, burros y a la carta genealógica de ovino y caprinos. Además, recibieron galardones el Club Español de Podenco Canario, el Club de Presa Canario de Las Palmas y la Asociación Española de Perro Pastor Garafiano.

#### Clausura de la Escuela de Ganadería y Pastoreo y homenaje a Pedro Rodríguez

Este domingo también tuvo lugar la clausura de la primera edición de la Escuela de Ganadería y Pastoreo de Gran Canaria con la entrega de certificados a una docena de estudiantes que ya han terminado las clases teóricas y están realizando las prácticas no laborales en empresas como parte de su formación.

Las clases de esta primera Escuela, pionera en el Archipiélago, comenzaron en septiembre con un curso gratuito de casi 640 horas para actuar en dos de las debilidades del sector primario: la escasez de mano de obra especializada y la falta de relevo generacional y que ha tenido una excelente respuesta.

También fue homenajeado el ganadero Pedro Rodríguez, recién jubilado tras más de 40 años de trayectoria, durante la cual tuvo cinco ganaderías con más de 2.000 vacunos. Algunos de estos ejemplares los traía desde Francia, Alemania y Holanda. Además, siempre mostró su predisposición a innovar y contar con las últimas tecnologías, por lo que aprovechaba sus viajes para aprender lo que hacían en otros países.

Durante la jornada de este domingo también se celebró el XXVIII Concurso de Arrastre isla de Gran Canaria, la primera fase del trofeo del Gobierno de Canarias, con la participación de una veintena de yuntas en cuatro categorías, las de vacas y toros de tercera y las de vaca y toros de segunda.



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

Con la entrega de galardones, el Concurso de Ganado Selecto cerró una exitosa edición con gran afluencia durante los días del evento para disfrutar de los mejores animales de la Isla, más de 130 expositores, degustaciones, catas, talleres, visitas guiadas para conocer las características de los animales y exhibiciones de actividades tradicionales como la trilla, el arrastre, el salto del pastor y la trasquila.

### **MOGÁN EXHIBE SUS PRODUCTOS ESTRELLA EN LA FERIA DEL SECTOR PRIMARIO DEL CABILDO**

Mogán participa por cuarto año consecutivo en la Feria del Sector Primario y XXVII Edición del Concurso y Exposición de Ganado Selecto, organizada por el Cabildo de Gran Canaria en el municipio de Arucas, exhibiendo la calidad de los productos de su tierra como el mango y el aguacate



El Ayuntamiento de Mogán ha querido mostrar un año más la historia y actualidad del sector primario del municipio así como las bondades de su medio natural en la Feria del Sector Primario y XXVII Edición del Concurso y Exposición de Ganado Selecto de Gran Canaria, celebrada cada año en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo Insular en Montaña Cardones, Arucas.

Por ello en el stand moganero se puede realizar un repaso por la historia y evolución del sector primario así como conocer la particulares del territorio, su orografía, el clima y su la flora y fauna mediante paneles informativos y elementos gráficos.



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 visitantes también podrán conocer las variedades, las propiedades y hasta ver diferentes ejemplares de árboles que dan los frutos de los productos estrella del municipio: el aguacate y el mango. Aprovechando el escaparate que supone este evento, también estarán las ferias gastronómicas del Aguacate y del Mango y la del Atún que este agosto celebrará su tercera edición.

El objetivo de este encuentro que Mogán no ha querido perderse es dar visibilidad al sector primario, reconocer la labor de sus profesionales, fomentar las razas y especies autóctonas y transmitir y conservar valores tradicionales de Gran Canaria.

## EL DIGITAL DE CANARIAS

### **NOEMÍ SANTANA: "LOS GOBIERNOS DE CANARIAS HAN PUESTO UNA ALFOMBRA ROJA AL PRODUCTO DE FUERA"**

La candidata ha presentado su propuesta de soberanía alimentaria para Canarias





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

Sí Podemos Canarias visitó el municipio de Teror ayer domingo 19 de mayo, donde ha celebrado un acto de campaña. La secretaria general de Podemos Canarias y candidata a la Presidencia por Sí Podemos Canarias, Noemí Santana, defendió la necesidad de promover la soberanía alimentaria en el Archipiélago.

“Prácticamente el 90% de lo que consumimos viene de fuera y mientras estamos dejando abandonados a nuestros pescadores, a nuestras agricultoras y ganaderas”, introdujo la candidata a la Presidencia.

“El sector primario representa menos del 2% del PIB y eso es una desgracia”, dijo Santana, que considera que desde la Administración “se les ponen constantemente obstáculos y barreras, por lo que estas personas no pueden salir adelante”.

“Barreras que además estamos fomentando desde lo público como por ejemplo esas herramientas que recoge el Régimen Económico y Fiscal, que pone una alfombra roja al producto de fuera, subvencionándolo”, argumentó la candidata. “Mientras tanto, el producto que se elabora en Canarias está siendo relegado a un segundo lugar”, añadió Noemí Santana.

Desde Sí Podemos Canarias consideran que esta situación se puede revertir: “Nosotros vamos a apostar por crear sinergias entre sector turístico y el sector primario, ofreciendo en los hoteles y apartamentos turísticos productos que se elaboren en Canarias”.

Noemí Santana habló incluso de “ejercer la obligación de ofertar productos canarios cuando se ofrecen paquetes como el todo incluido” y considera que “medidas como estas pueden recuperar nuestros campos del abandono al que han sido sometidos”.

El candidato de Podemos Teror, Francisco López, dijo que la villa mariana necesita una regeneración política inmediata que parta de la propia ciudadanía: “A Teror le hace falta un cambio urgente y desde abajo”.

“Queremos poner el Ayuntamiento al servicio del pueblo para que Teror coja un rumbo nuevo en políticas sociales, sostenibilidad y mejora de los empleos”, argumentó el candidato de Podemos a la alcaldía.



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

“Estos últimos 25 años han sido un blanqueo. Si le quitamos esa cortina veremos las necesidades y las carencias grandes que tiene este municipio”, comentó Francisco López.

“Queremos crear políticas participativas donde las asociaciones vecinales sean motores de participación y de calidad democrática”, explicó López, que quiere hacer de Teror, “un municipio de medianías del siglo XXI”.

“Tenemos que salir de los oscurantismos de los últimos años. El cambio político es necesario y creemos que Podemos debe ser esa pieza”, zanjó el candidato de Podemos Teror.

### **BORJA RUBIO: “EXIGIRÉ UN REPARTO JUSTO DEL POSEI PARA EL DESARROLLO DEL SECTOR AGRÍCOLA EN LANZAROTE”**

Aproximadamente el 70% de las ayudas al POSEI se va al sector del plátano





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

Borja Rubio, candidato de Nueva Canarias-Somos Lanzarote al Parlamento de Canarias por la isla de Lanzarote, ha dado una rueda de prensa en pleno corazón de La Geria donde ha lanzado su propuesta de modificación de la ficha financiera del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias-POSEI, para que exista un reparto más justo. En la actualidad, el POSEI recoge 268 millones anualmente de los que 141 millones se van directamente al cultivo del plátano, receptor del 70% del montante total.

“El POSEI sirve únicamente a los intereses de CC y sus grupos empresariales como el lobby platanero. No podemos seguir permitiendo que mientras el campo lanzaroteño se desangra por la falta de incentivos, las ayudas existentes generen una Canarias con tanta desigualdad” afirma.

Rubio considera que “tanto las elecciones europeas como las canarias son un momento propicio para modificar la ficha del POSEI y que, entre otros, el sector vitivinícola de la isla de Lanzarote tenga los incentivos que merece”.

#### Propuesta en el Parlamento de Canarias

Borja Rubio, además, informó de haber mantenido un encuentro con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos de Lanzarote, donde “le trasladé, como hago al pueblo de Lanzarote, mi compromiso a exigir en el próximo Parlamento de Canarias la modificación del POSEI para que exista un reparto más justo, y que Lanzarote y su campo, de una vez por todas deje de ser una convidada de piedra y empiece a ser tomada en cuenta. Ya está bien de esta discriminación, las próximas ayudas deben contemplar al sector vitivinícola lanzaroteño” concluye Rubio.

## **NOTICIAS CANARIAS**

### **EL TORO ‘RUBIO’ Y LA VACA ‘MARINERA’ CONQUISTAN AL JURADO DEL CONCURSO DE GANADO SELECTO DEL CABILDO**

El toro ‘Rubio’ de Juan Francisco Ortega de Fontanales, un imponente ejemplar de casi 1.500 kilos, y la vaca ‘Marinera’ de Víctor Díaz de Firgas, con 1.100 kilos, conquistaron al jurado y obtuvieron los primeros premios en la categoría de vacuno del país en el Concurso de Ganado Selecto del Cabildo de Gran Canaria, un evento 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

culminó hoy con la asistencia de casi 50.000 personas durante el fin de semana, una cifra récord



El presidente del Cabildo, Antonio Morales, y el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, fueron los responsables de entregar los premios más destacados en las diferentes categorías con más de 19.000 euros distribuidos. Este certamen acogió durante dos días la exhibición de 1.200 animales, los mejores de la Isla, que fueron el gran atractivo de esta fiesta del sector primario en la Granja.

Morales destacó la respuesta masiva de la ciudadanía con una afluencia récord, que demuestra el apoyo de la gente al sector primario y a los ganaderos de la Isla. Agregó que la soberanía alimentaria que persigue el Cabildo no es solo consumir producto local de kilómetro cero, sino también recuperar el paisaje, el territorio y las tradiciones, además de generar economía.

Esta apuesta por el sector genera también alternativas económicas y oportunidades para los más jóvenes, detalló Morales, y resaltó que se han incorporado en los últimos años 160 jóvenes ganaderos y se han sumado 700 hectáreas más de cultivo ecológico.



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 mejores ejemplares con premios

Los animales fueron sin duda los grandes protagonistas de este Concurso, especialmente los que consiguieron los premios más importantes y que les convierten en los mejores de Gran Canaria, una Isla que tiene la mayor cabaña ganadera del Archipiélago.

Además de al mejor toro y vaca, también se entregaron otros premios en la categoría de vacuno del país. El ganadero José Miguel Rivero obtuvo el premio de ternero y Juan Manuel Cazorla lo consiguió en becerro, mientras que el primer premio de novilla fue para Rubén Alemán, el de novillo para Taller Eléctrico Juan Yanez y el del mejor lote fue para Jesús Santana.

Por su parte, el primer puesto para toro frisón fue para Juan Francisco Ortega y el de vaca para Juan Francisco Díaz, al igual que el premio del lote, mientras que el de vacuno extranjero no frisón fue a manos de Jesús Arencibia.

En la categoría de caprino mayorero obtuvieron primeros premios Jesús Santana, José Manuel Santana, Marcial Ramírez y Manuel Hernández, mientras que en ovino canario fueron premiados los ejemplares de José Manuel Santana, Enrique Naranjo y Santiago Suárez, este último se alzó con tres primeros premios en diferentes categorías.

El Concurso de Ganado Selecto entregó también premios al rendimiento lácteo caprino que ganó el ganadero José Manuel Santana, además de mulos, burros y a la carta genealógica de ovino y caprinos. Además, recibieron galardones el Club Español de Podenco Canario, el Club de Presa Canario de Las Palmas y la Asociación Española de Perro Pastor Garafiano.

### Clausura de la Escuela de Ganadería y Pastoreo y homenaje a Pedro Rodríguez

Este domingo también tuvo lugar la clausura de la primera edición de la Escuela de Ganadería y Pastoreo de Gran Canaria con la entrega de certificados a una docena de estudiantes que ya han terminado las clases teóricas y están realizando las prácticas no laborales en empresas como parte de su formación.

Las clases de esta primera Escuela, pionera en el Archipiélago, comenzaron en septiembre con un curso gratuito de casi 640 horas para actuar en dos de las debilidades del sector primario: la escasez



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 mano de obra especializada y la falta de relevo generacional y que ha tenido una excelente respuesta.

También fue homenajeado el ganadero Pedro Rodríguez, recién jubilado tras más de 40 años de trayectoria, durante la cual tuvo cinco ganaderías con más de 2.000 vacunos. Algunos de estos ejemplares los traía desde Francia, Alemania y Holanda. Además, siempre mostró su predisposición a innovar y contar con las últimas tecnologías, por lo que aprovechaba sus viajes para aprender lo que hacían en otros países.

Durante la jornada de este domingo también se celebró el XXVIII Concurso de Arrastre isla de Gran Canaria, la primera fase del trofeo del Gobierno de Canarias, con la participación de una veintena de yuntas en cuatro categorías, las de vacas y toros de tercera y las de vaca y toros de segunda.

Con la entrega de galardones, el Concurso de Ganado Selecto cerró una exitosa edición con gran afluencia durante los días del evento para disfrutar de los mejores animales de la Isla, más de 130 expositores, degustaciones, catas, talleres, visitas guiadas para conocer las características de los animales y exhibiciones de actividades tradicionales como la trilla, el arrastre, el salto del pastor y la trasquila.