



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## MARTES, 21 DE MAYO DE 2019

### EL DÍA.ES y LA PROVINCIA

#### **CORREOS LANZA UNA PLATAFORMA DE VENTA 'ONLINE' DE PRODUCTOS ARTESANALES**

Los productores locales podrán hacer llegar sus artículos a otras zonas a través de Correos Market



Correos ha puesto en marcha una plataforma de venta 'online' con la que los productores locales podrán llevar sus productos más allá de la zona en la que residan, ya sean de alimentación, bebidas, textiles, cosmética o artesanía.

'Correos Market' busca contribuir al desarrollo de zonas rurales y despobladas del país. Lo hará llevando a todos los ciudadanos estos artículos locales, en línea con el "auge" que considera experimenta actualmente la demanda de este tipo de productos artesanales y tradicionales.

Del lado de los productores, para poder comercializar sus productos en este portal de Internet de Correos, deberán lograr un certificado de calidad que otorgará el propio operador postal.

Este certificado garantizará que se trata artículos 'made in Spain', que cumplen determinados parámetros de calidad, y que se hayan fabricado con criterios de buenas prácticas y con materiales naturales.

Esta iniciativa, además de en el "compromiso" de Correos con el "reto demográfico de la España rural", también se circunscribe en la estrategia de diversificación de negocio que aborda la sociedad pública y su política de convertirse en operador logístico de referencia para las compras 'online'.



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 PROVINCIA**

### **LOS GANADEROS DEL SUR DIVERSIFICAN SUS ELABORACIONES**

Los profesionales aprenden a hacer yogures y quesos de untar



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. 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.

## **NOTICIAS CANARIAS**

### **GRAN CANARIA ME GUSTA DESEMBARCA EN GASTROCANARIAS 2019 CON CORDERO PELIBUEY, OVEJA TRASHUMANTE, ALGAS, PONENCIAS Y DEGUSTACIONES**

Gran Canaria Me Gusta desembarca mañana en el Salón Gastronómico de Canarias Gastrocanarias 2019 con los exquisitos productos de la tierra, como cordero pelibuey, oveja trashumante y algas, que serán protagonistas de ponencias, degustaciones y cocina en vivo con el objetivo de exhibir en Tenerife la diversidad que atesora la Isla

La sexta edición de este evento arranca este martes en el Recinto Ferial de Santa Cruz de Tenerife y el Cabildo de Gran Canaria ha previsto hasta el jueves un amplio recorrido por el sector agropecuario y pesquero con una expedición de 40 profesionales.

Entre la comitiva hay ganaderos, agricultores, cocineros y sumilleres, detalló la consejera de Industria y Comercio, Minerva Alonso, área que coordina Gran Canaria Me Gusta, una iniciativa puesta en marcha



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

junto a Soberanía Alimentaria, Desarrollo Económico y Turismo para promocionar y comercializar los productos de kilómetro cero.



Además de carnes y algas, Gran Canaria desplegará también otros productos estrellas. Entre ellos pescados salvajes como vieja, sama y bocinegro, y de acuicultura como la lubina.

Entre las bebidas destacarán las catas de vinos, tanto de blancos como de tintos, rones de 12 y 18 años, el vodka más puro del mundo que se elabora en Gran Canaria, además de cervezas artesanas y ginebra.

A ellos se suma el café de Agaete, incluido también en cerveza y pastelería, y catas de quesos que recorrerán la geografía de la Isla, además de aceites de oliva, sal marina y dulces tradicionales.

También habrá demostraciones de cocina y degustaciones de vegetales ecológicos, frutas tropicales, albaricoque de Las Tirajanas y fresas de Valsequillo, entre muchas otras delicatessen.

Gran Canaria realizará además dos ponencias en el escenario principal de Gastrocanarias este miércoles. La primera de ellas será sobre algas en la cocina con los cocineros Juan Santiago y Óscar Dayas acompañados de Luis Guirao, egresado del Basque Culinary Center que realiza actualmente una investigación en el Banco Español de Algas.



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 segunda de las ponencias será sobre el Queso Flor trashumante de Gran Canaria, a cargo de los cocineros Ángel Palacios y Borja Marrero junto al ganadero y quesero Cristóbal Moreno del Cortijo de Caideros.

Además de productos de la gastronomía isleña, Gran Canaria expondrá también el trabajo de tres artesanos ceramistas de la Fedac, Gustavo García, Radha Andaluz y Rocío Torres Álvarez.

En definitiva, Gran Canaria mostrará en Tenerife lo mejor de la tierra y el mar, con una amplia variedad de exquisitos productos que demuestran que la Isla es un auténtico paraíso gastronómico.