



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

DOMINGO, 2 DE JUNIO DE 2019

EL DÍA.ES

UNA FERIA DE LO MÁS ANIMAL EN LOS REALEJOS

La Finca El Llano de este municipio norteño acoge una muestra de ganado, actividades y oficios tradicionales de la Isla



La Feria de Ganado convirtió ayer a la Finca El Llano de Los Realejos en territorio animal. Vacas, cabras, caballos, bueyes, podencos y hasta aves rapaces se dieron cita en este encuentro celebrado en el municipio, que sirvió de preámbulo a la Romería en honor San Isidro Labrador y Santa María de la Cabeza que acogerá hoy la localidad.

Centenares de personas acudieron a esta feria para entrar en contacto con los animales que llegaron hasta allí procedentes de diferentes partes de la Isla. Unos de los que más disfrutaron fueron los más pequeños de la casa, ya que muchos no tienen todos los días la oportunidad de montar a caballo, alimentar a un pequeño burrito o incluso tener la experiencia de ordeñar a una vaca, aunque todos se dieran cuenta de que el ejemplar no era tan real como ellos creían.

"Vaya caballo", gritó sorprendido uno de los niños al ver pasar a un jinete sobre un elegante ejemplar. El ganado equino tuvo ayer mucha importancia y generó gran expectación por los diferentes concursos de pura raza árabe, pura raza española, pura sangre inglés, asnos, ponys y mulas, caballos cruzados, anglo árabes e hispano árabes.

Además, la finca acogió también una muestra de oficios y actividades tradicionales como las exhibiciones de trilla, arada y herrajes, doma vaquera, doma clásica y salto y doma.



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

José Méndez se presenta como el último herrero de fragua de Tenerife. Con más de 40 años de experiencia en este sector, mostraba a todos los asistentes la técnica para elaborar diferentes tipos de herraduras. "Empecé con 11 años como aprendiz de un vecino mío", explica.

Este profesional afirma que en la actualidad, además de las herraduras para los animales, también fabrica útiles para la agricultura tradicional, aunque admite que poco a poco la actividad va descendiendo y ya no se puede vivir solo de este oficio. "Es mucho más barato traer las herramientas de fuera y el que me las pide es porque le gusta los elementos tradicionales", sostiene.

Méndez también apunta que si no se hace nada para remediarlo "es un oficio que se perderá", ya que "no hay nadie que quiera aprenderlo".

Otra de las actividades tradicionales que se mostró ayer en esta feria fue la trilla, en la que Luciano Felipe Suárez es todo un experto. Este vecino de Icod El Alto maneja como nadie los aparejos para llevar a cabo esta labor que "solo sigue viva en las ferias y muestras como esta".

Él aprendió a trillar viendo a sus abuelos y ha mantenido viva esta ocupación hasta la actualidad, para que al menos "lo niños puedan conocerla a través de eventos como el que estamos celebrando, por eso estoy aquí hoy".

Tras un buen paseo por los corrales y espacios de la feria a muchos les entraba hambre y llegaba el momento de buscar algo para aplacar el estómago. El olor que desprendían los diferentes puestos de los alrededores de la finca, repletos de recetas de la gastronomía local, atraía a muchos comensales que poco a poco fueron llenando las diferentes barras de los quioscos.

Las actividades continuaron hasta bien entrada la tarde, en una feria que reunió a grandes y pequeños en torno a la ganadería de la Isla.



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

DIARIO DE AVISOS

TU TRÉBOL APUESTA POR LOS PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA

En estas jornadas se desarrollarán actos promocionales en cada uno de sus hipermercados, con degustaciones de vinos, quesos locales y mojos con Denominación de Origen Protegida



La gastronomía nos permite conocer un lugar. Nuestras islas tienen una cocina de sabores, platos con ingredientes frescos y saludables, fruto de una tierra volcánica y un clima en una zona de transición entre el mundo templado y el tropical. También influyó el paso de Colón, que inauguró una época dorada del las Islas como lugar de escala de las travesías americanas.

En nuestra cocina tienen gran presencia algunos productos de Latinoamérica, como el millo y la papa, las cuales llegaron a nuestras islas, donde se aclimataron rápidamente, antes de ser exportadas a toda Europa. La caña de azúcar, que fue enviada al nuevo mundo, el gofio, los plátanos, el ron miel, los productos ecológicos, las mieles, etc. Todos estos alimentos, con el tiempo y el buen proceder de nuestro sector primario, han hecho a muchos productos canarios merecedores de ser reconocidos como producciones de calidad



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

diferenciada. Consumir estos productos es apostar por lo nuestro, por el buen hacer de los agricultores y ganaderos y por la tradición y el futuro de Canarias. Los productos isleños que nacen de las manos de profesionales -agricultores, ganaderos y pescadores- que ponen todo su amor para garantizar alimentos de alta calidad.

Nuestros vinos

A partir de los años 80 se inició toda una revolución en la industria vitivinícola insular: surgieron las primeras bodegas comarcales, se crearon las Denominaciones de Origen y los Consejos Reguladores, que han supuesto la potenciación de nuestros vinos como herederos de la tradición y como símbolos de identidad.

Uno de los mejores ejemplos es la bodega Presas Ocampo, que cuenta con distintas denominaciones, diferentes en forma, pero muy semejantes en cuanto a fondo. La calidad, por encima de todo, es la premisa en la que sustenta todo el trabajo de Presas Ocampo. Por este motivo, se analiza minuciosamente todo el proceso hasta la obtención del vino. Las viñas están perfectamente controladas por técnicos y expertos durante el ciclo vegetativo, con el fin de conseguir una producción de máxima calidad y un conocimiento exhaustivo de la uva antes de entrar en la bodega.

Nuestros mojos

De la combinación de tradición, calidad y frescura de los mejores productos de Canarias nacen, entre otros, los mojos canarios Guachinerfe. En sus variedades de mojo suaves y picantes que, con una gran variedad de sabores, hacen de la cocina canaria una experiencia inolvidable. Desde el mojo rojo, el mojo verde, el mojo de perejil y el mojo de cilantro, hasta el reconocido almogrote gomero, cada uno de los ingredientes frescos se trata de forma tradicional.

Mojos Guachinerfe es una empresa familiar que se dedica a la elaboración tradicional de mojos canarios, entre ellos el mundialmente reconocido mojo picón, haciendo uso de productos frescos de procedencia local y de primera calidad. Los comienzos de Mojos Guachinerfe parten de los esfuerzos de la familia Chinaea Aguiar, que en 1996 comenzó a elaborar mojos de forma completamente tradicional.

En nuestra visita a Tu Trébol Hipermercados, empresa 100% canaria, su dirección comercial, señala que "la promoción de las producciones canarias es una obligación y un compromiso de todos, cuando



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

compras un producto canario estás invirtiendo en nuestra gente, en nuestra tierra y en desarrollo sostenible.

En estas fechas, con motivo del Día de Canarias, en cada uno de los Hipermercados Tu Trébol se desarrollarán diversos actos promocionales en los expositores, en los que se realizarán degustaciones de vinos, quesos locales y mojos con Denominación de Origen Protegida.

Hipermercados Tu Trébol te invita a que visites sus instalaciones para conocer los productos de nuestra tierra o también puedes conocerlos sin moverte de casa en www.tutrebol.es o en la app gratuita de Tu Trébol Hipermercados.