



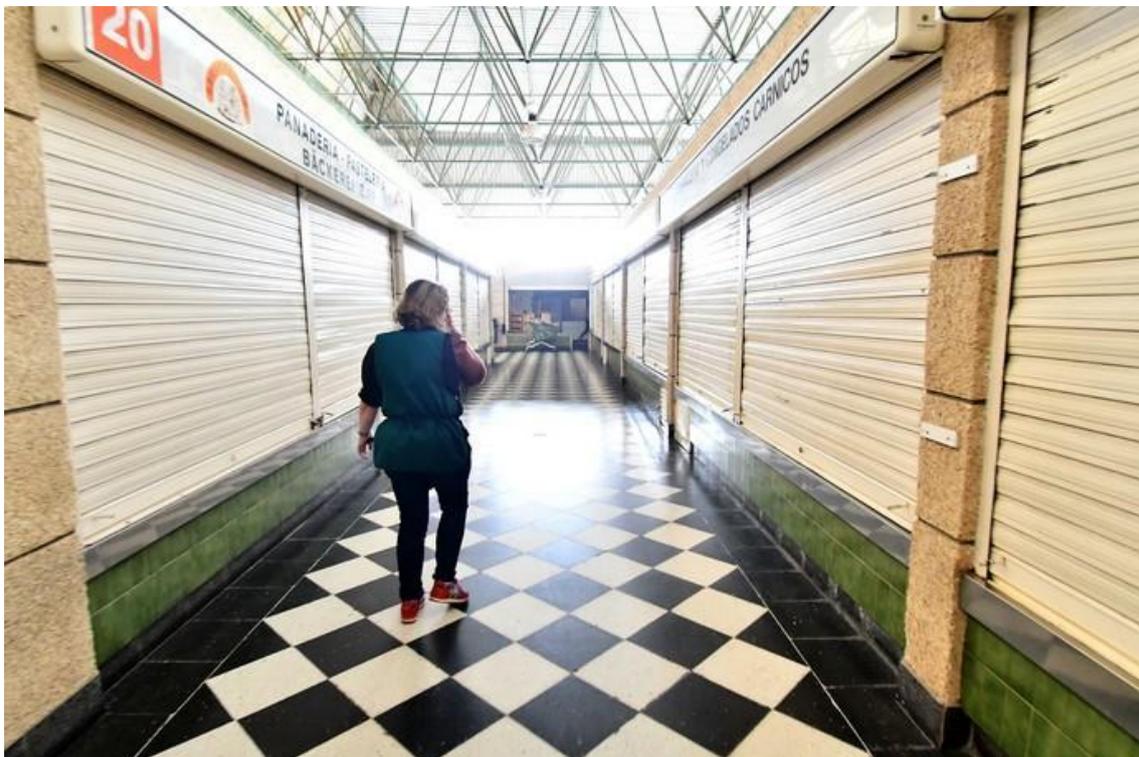
Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896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

## VIERNES, 14 DE JUNIO DE 2019

### LA PROVINCIA

#### **EL MERCADO MUNICIPAL DE MASPALOMAS SE QUEDA SIN LUZ**

El corte estaba previsto para el domingo pero se adelantó cuatro días  
| El problema eléctrico afecta a más de 600 trabajadores



El mercado municipal de Maspalomas ya es un mercado fantasma. Las instalaciones se quedaron ayer finalmente sin luz después de que los responsables del generador eléctrico que alimentaba a la infraestructura decidieran retirar la maquinaria. Los trabajadores de los 15 puestos se apresuraron para intentar salvar todo el género que pudieran, ya que la medida llegó sin previo aviso, pues el responsable del generador adelantó cuatro días la desconexión de la luz, que tenía contemplada para el próximo domingo.

El pasado mes de septiembre el cuarto de contadores sufrió un incendio, motivo por el cual fue necesaria la activación del generador eléctrico para poder operar hasta que el Consistorio consiga sacar a concurso el proyecto de electrificación del que ya dispone. Pero esta medida, que el Ayuntamiento quiso aprobar por la vía de emergencia,



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 topó con la negativa de Intervención al considerar que no es una emergencia, por lo que se tendrá que esperar a la aprobación de los presupuestos municipales para licitar este proyecto. Y ello corresponderá ya al nuevo gobierno que tome el mando a partir de mañana sábado.

Ayer, el responsable del generador, decidió retirar la máquina por no cumplir con las condiciones de seguridad necesarias para una instalación de 40 años y por un impago de 60.000 euros. Desde las ocho de la mañana de ayer, el mercado está a oscuras y los 67 trabajadores de los puestos, sumados a los 27 de las cafeterías, en sus casas y sin saber cuándo podrán volver a sus puestos. El mercado fue ayer un ir y venir de proveedores que quisieron ayudar a sus clientes llevándose todo el producto congelado para que no se pierda, no así las comidas preparadas, que acabaron directamente en la basura, provocando importantes pérdidas económicas para los comerciantes de este mercado.

Sirgui Giorghito, propietario de un bar, lamentó la falta de información. "Tengo género valorado en 6.000 euros; llevamos nueve meses con el motor, y la situación debió haberse solucionado antes", manifestó. Por su parte, Lourdes Huertas, con una tienda de cosméticos, expresó que "si al estado de deterioro del mercado se suma la falta de luz, vamos vamos". "Da mucha vergüenza explicar a los turistas por qué estamos en esta situación", criticó la comerciante. El corte de luz afecta también a la organización benéfica Elomar, que dispone de 1.700 usuarios.

La situación perjudicará al mercadillo que se celebra mañana y pasado, pues no podrán disponer de los baños ni de conexión a la red. Muchos piden un nuevo motor para operar hasta que se resuelva la situación.

### **MÁS DE 30 GANADEROS Y 130 ANIMALES PARTICIPAN EN LA FERIA DE GANADO DE SANTA BRÍGIDA**

Cientos de personas siguieron la cita tradicional de la festividad principal de la villa

El día grande de las fiestas de San Antonio de Padua se celebró ayer en Santa Brígida con la tradicional feria de ganado en la que participaron 35 ganaderos que aportaron 130 cabezas de ganado. La feria, junto a la procesión del santo patrono que recorrió las calles principales del casco, fue seguida por cientos de personas que 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

reunieron durante la mañana en la villa satauteña para celebrar la festividad



Ya el párroco de Santa Brígida se encargó en la misa previa a la procesión de profundizar sobre la figura de san Antonio, un santo casamentero, además de milagroso, según la leyenda. La fiesta de San Antonio de Padua se celebra en Santa Brígida desde hace 260 años, según recordó ayer el concejal de Fiestas, José Luis Álamo. "Es asombroso ver las calles llenas para seguir la procesión y los ganaderos reivindicando su sector. Ellos, más que por los premios, que apenas les da para pagar el transporte del ganado, lo que quieren es que la ganadería no caiga en el olvido y no tanto los premios económicos, que son casi simbólicos", dijo el edil.

La noche anterior se había celebrado el esperado concierto de la grancanaria Cristina Ramos, ganadora de varios concursos televisivos. Las fiestas se despiden este domingo con talleres y juegos tradicionales.

## **DIARIO DE AVISOS**

### **EL DIFÍCIL RETO DE LIDERAR OTRA VEZ LA COMARCA DE ACENTEJO**

El municipio ha sido pionero en diseñar iniciativas pioneras para fomentar el desarrollo agrícola y rural, algunas de las cuales se han ido perdiendo y que el nuevo gobierno deberá recuperar

A principios del siglo XX, la llegada del tranvía marcó un antes y un después en Tacoronte, un municipio que hasta hace una década lideraba la comarca de Acentejo, que comparte junto a El Sauzal, La Matanza, La Victoria y Santa Úrsula.



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



Este medio de transporte, que en 1901 unía Santa Cruz y La Laguna llegó a la localidad norteña tres años después, como consecuencia de la buena implantación que había tenido en la ciudadanía. Al mismo tiempo, desde la vertiente Norte de la Isla, al municipio llegaban en carretas mercancías y pasajeros que pernoctaban en uno de los tres hoteles que había en ese momento ubicado en la zona de La Estación. Se llamaba así porque hasta ahí llegaba el tranvía, que todavía le da nombre a un bar ubicado frente a la plaza.

Tacoronte se fue convirtiendo así en un lugar de peaje. Cuando en 1906 el rey Alfonso XIII visitó Tenerife se desplazó hasta allí en tranvía y como consecuencia de ese viaje, en el año 1911 le otorgó el título de ciudad.

La Autopista del Norte (TF-5) también supuso un revulsivo para el municipio, ya que hasta el momento de su construcción, la Carretera General era un paso obligado con un importante volumen de tráfico.

La TF-5 le quitó gran parte del predominio de la comarca, sin embargo, supo mantenerlo hasta hace una década debido a iniciativas pioneras que se pusieron en marcha aprovechando sus recursos agrícolas y naturales, como como el Monte de Agua García, uno de los reductos de laurisilva más importantes de Canarias, Declarado Paisaje Protegido en



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

1994. También los proyectos relacionados con el desarrollo rural, principalmente el cultivo de la vid, que han conllevado la producción de caldos con prestigio internacional.

El área cultivada del municipio es de 1.583 hectáreas, siendo una de las comarcas más amplias y de mayor densidad de viñedo de todo el Archipiélago.

El socialista Guillermo Graham fue el primer alcalde de la democracia y el impulsor de muchos de estos proyectos que su sucesor, el nacionalista Hermógenes Pérez -aunque acudía como independiente en la lista de Coalición Canaria- supo aprovechar más tarde. Ambos permanecieron en el cargo 16 años y cada uno le dio al municipio una impronta especial.

En esos años y con la construcción de nuevas viviendas, muchas de ellas sociales, la población creció a ritmo vertiginoso. En 1981, vivían en Tacoronte 15.640 personas un número que en 2018 se elevó a 23.961 repartidas en 21 núcleos, que van desde la zona de monte y medianías hasta la costa.

Fue en 1985 cuando surgió la idea de proteger los vinos locales frente a los de la Península con una denominación de origen. Así nació en el año 1992 Tacoronte-Acentejo, la primera en crearse en Canarias. Ello supuso un trabajo previo dirigido en dos sentidos, dignificar el trabajo del campo y hacer viñedos competitivos. Se aprovecharon subvenciones europeas, se compró maquinaria y se recuperaron terrenos abandonados a través de la puesta en marcha de la empresa mixta Explotaciones Agrarias Tacoronte.

Tras mejorar la elaboración de vinos, la comercialización y la viticultura, se hizo de la viña y el vino un recurso turístico, tomando como ejemplo otras ciudades de España y creando una oferta turística que incluía varios sectores económicos y ponía en valor Agua García con senderos hasta entonces desconocidos y la creación del primero adaptado en la Isla. El municipio fue miembro de la Asociación de Empresarios del Vino (Asevin), y el noveno en contar con una ruta certificada que desapareció en 2011. Todo ello repercutió económicamente de forma positiva en el sector agrario, rural y comercial.

Tacoronte albergó a principios de los años 80 el primer mercadillo del agricultor de Tenerife y el segundo de Canarias, después del de San



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

Mateo, como respuesta a los agricultores para vender una parte de la producción agrícola de la comarca a unos precios más ventajosos para el sector.

La ciudad también tiene una gran riqueza natural en la costa. Las piscinas naturales de El Pris y Mesa del Mar son dos núcleos privilegiados para disfrutar de la playa y degustar un buen pescado fresco en sus restaurantes de comida típica canaria.

Como referente cultural, ha sido cuna del periodista Elfidio Alonso, la escritora María Rosa Alonso y la compañía Delirium teatro, además del lugar de residencia de Óscar Domínguez hasta que éste se marchó a París.

Pero desde hace ocho años el nombre de Tacoronte ha estado asociado a la polémica moción de censura presentada en 2013 y a la invasión de termitas subterráneas que asola al municipio. De forma paralela, sus vecinos han crecido de manera significativa, tanto en nuevas infraestructuras como en iniciativas que impulsen su promoción.

A falta un día para la constitución de la nueva Corporación, la composición del nuevo gobierno es una incertidumbre que se balancea entre un pacto de la fuerza más votada, Ciudadanos (Cs) con el PSOE, o un tripartito entre este último, Nueva Canarias y Sí se puede. Lo que sí está claro es que tendrá el difícil reto de conseguir que Tacoronte vuelva a liderar la comarca.

## **CANARIAS 24HORAS**

### **EL CABILDO FOMENTA LA CONCIENCIACIÓN SOBRE LOS RIESGOS DE LAS ESPECIES INVASORAS**

El área de Medio Ambiente divulga técnicas de control y consejos para la ciudadanía a través de su web y las redes sociales

El Cabildo de Tenerife, a través del área de Medio Ambiente, está desarrollando una serie de acciones de concienciación ciudadana sobre los riesgos y amenazas que suponen las especies invasoras para la biodiversidad de la isla. La iniciativa, impulsada por las unidades de Educación Ambiental y Biodiversidad, tiene como finalidad divulgar experiencias en materia de técnicas de erradicación y planes de actuación, además de consejos y recomendaciones de interés para afrontar esta problemática con la participación e implicación de 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

ciudadanía. Entre otras actuaciones, está la difusión de un boletín específico en las redes sociales y la web [www.medioambientecabildodetenerife.es/biodiversidad/especies-exoticas-e-invasoras/](http://www.medioambientecabildodetenerife.es/biodiversidad/especies-exoticas-e-invasoras/)



El vicepresidente y consejero de Medio Ambiente en funciones, José Antonio Valbuena, señala que "las especies invasoras son actualmente la segunda causa de pérdida de la biodiversidad mundial y, por desgracia, gran parte de la población desconoce hasta qué punto se han extendido por la Isla y el número de especies autóctonas que se encuentran amenazadas". Entre otras indicaciones, se invita a la población a evitar el uso de herramientas mecánicas para limpiar huertas ocupadas por especies vegetales exóticas, a esterilizar sus mascotas o a fomentar la participación en acciones de voluntariado.

### **LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA ELABORA UN ANÁLISIS SOBRE EL AGROTURISMO EN CANARIAS**

Con una metodología participativa y abierta dirigida a los actores del sector primario y de la actividad turística

La Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias de la Universidad de Laguna, patrocinada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria está elaborando un análisis sobre el estado actual de la actividad agroturística en el archipiélago, que se enmarca en el proyecto del Clúster de Enoturismo de Canarias.

Con una metodología participativa y abierta dirigida a los actores del sector primario y de la actividad turística, que promueven o están



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

interesados en la creación de producto turístico vinculado al sector primario canario, se ha creado una serie de encuestas online con el fin de obtener una información detallada por parte de profesionales, empresas o entidades públicas o privadas relacionadas con dichas actividades.



Del sector primario se ha elegido los productores y elaboradores de los productos de calidad como son el vino, el queso, el gofio, la miel, el plátano, el ronmiel, el aceite o la sal, en la actividad turística se ha elegido a los agentes implicados con alojamientos, turismo complementario, intermediación turística, así como museos y centro de interpretación vinculados al primer sector.

El equipo que está promoviendo este análisis está coordinado por los directores de la Cátedra, Gonzalo Brito y Gabriel Santos, y cuenta con el apoyo de la alumna del Máster en Dirección y Planificación del Turismo de la Universidad de La Laguna, Maria Pastore.

#### Los bodegueros canarios tienen en cuenta la actividad enoturística

La elaboración del análisis sobre el estado actual de la actividad agroturística en las Islas Canarias es la continuación del estudio comenzado el año 2018 por la Universidad de La Laguna a través de su Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico, que muestra que el 70% de los bodegueros canarios participantes confirmaron que ya habían incluido la actividad enoturística dentro de su empresa. Asimismo, el 71% de todos ellos les había supuesto un incremento de sus ingresos anuales. Se reconoce que Canarias es un lugar interesante para este tipo de turismo y que no solo se trata de ofrecer catas 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

degustaciones sino complementarlo con visitas, paseos y exposiciones culturales, entre otras actividades.

## **LOS AGUACATES, PROTAGONISTAS ESTE SÁBADO EN EL MERCADILLO VALLE DE LA OROTAVA**

"Degustaciones y buenos precios, el mejor reclamo", según Reinaldo González, presidente de la Asociación



Los aguacates son los auténticos protagonistas este sábado, 15 de junio, en la jornada de puertas abiertas del Mercadillo Valle de La Orotava, en la que, aparte de ofrecerlos a sus clientes a muy buen precio, se pone al alcance de los clientes una amplia gama de degustaciones culinarias en la que esta fruta es la materia prima por excelencia de los distintos platos.

Reinaldo González Ramos, presidente de la Asociación de Agricultores, Ganaderos y Artesanos del Mercadillo Valle de La Orotava, señala que "el aguacate es uno de los productos más demandados por nuestros clientes, por lo que hacer degustaciones y ofertárselos a excelente precio, aparte de ser un atractivo reclamo, es una inmejorable forma de agradecerles la fidelización que nos muestran cada sábado".

Por otro lado, el presidente del colectivo responsable del Mercadillo Valle de La Orotava reconoce y agradece este gesto de los agricultores de la Asociación que cultivan aguacateros, "que generosos asumen el coste de esta rebaja".

Reinaldo González Ramos apunta que los aguacates que se comercializan en el Mercadillo Valle de La Orotava son,



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

"principalmente, de las variedades Hass, Fuerte y Orotava", aunque, detalla, "hay épocas del año en que también vendemos los conocidos como Antillanos y los Pinkerton". Agrega, asimismo, que muchos de ellos proceden de agricultura de cultivo ecológico, lo que, a su juicio, responde a la demanda de los más exigentes. En cuanto a las degustaciones, adelanta que se centran en ensaladas, montaditos, bocadillos, revueltos y algunos platos más.

#### El guacamole, más que una buena salsa

El presidente de la Asociación de Agricultores, Ganaderos y Artesanos del Mercadillo Valle de La Orotava, Reinaldo González Ramos, comenta que algunas personas prefieren consumir los aguacates solos, otras con sal, también hay a quienes les gustan con vinagreta, o en ensalada, cócteles (con marisco) o como salsa.

En este sentido, señala que el guacamole es la salsa más conocida elaborada con aguacate. A su familia, reconoce, le gusta hacerla con un majado a base de un diente de ajo, unos granos de pimienta negra, perejil, cilantro (hojas y semillas) y sal, para luego añadir aceite, vinagre, unas gotas de limón y/o naranja, y tomate pelado y troceado. "El guacamole –añade el presidente Reinaldo González-, se suele consumir con nachos, tortitas, tortillas francesas y españolas, y muchos platos combinados, pues es salsa para casi cualquier cosa".

## CANARIAS AHORA

### **LA MAJORERA NICOLASA CASTRO DESTACA EL CARÁCTER QUE APORTA LA LECHE DE OVEJA CANARIA AL QUESO LA PASTORCITA**

Ese producto lácteo se hizo en 2019 con el galardón de Mejor Queso de Canarias; una delegación de la Consejería de Agricultura, encabezada por el consejero en funciones Narvay Quintero, visitó las instalaciones de la empresa agraria La Pared

Cargos públicos de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias realizaron este jueves una visita oficial a instalaciones de la empresa majorera La Pared, que elabora el queso La Pastorcita, el Mejor de Canarias en 2019, según el galardón conseguido en el concurso oficial Agrocanarias.

Ese transformado lácteo es un producto elaborado artesanalmente con leche de cruda de oveja, añejo y untado con gofio y de producción



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

limitada (unos 40-50 kilos semanales). Además de ese premio, esa misma quesería majorera ha obtenido dos Medallas de Plata en el certamen para sus quesos de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón y tierno de cabra, ambos amparados por el sello de la denominación de origen protegida Queso Majorero.



El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, recorrió la empresa junto al viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, y el director general de Ganadería, David de Vera. Según destacó Quintero, La Pared "conjuga la elaboración tradicional de quesos y una apuesta decidida por la modernización y tecnificación en sus instalaciones, buscando siempre la máxima calidad".

Nicolasa Castro, titular de esta empresa agraria con más de 30 años de actividad y distinción honorífica del Ejecutivo canario por la isla de Fuerteventura en los Premios Mujer Rural Canaria 2017, destacó que es la primera vez que su producción participaba en un certamen. Del producto galardonado, destacó el carácter especial que le confiere la leche de oveja de raza canaria, precisamente en Fuerteventura, donde la cabaña de caprino es preponderante.

Nicolasa, con el apoyo de sus cinco hijos, continúa con la actividad agrícola y ganadera que desarrollaron anteriormente sus padres. "Esta empresa es también un ejemplo del tan necesario relevo generacional en el campo", comentó Quintero, que se refirió al "buen momento 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

vive el subsector ganadero en a Canarias". "Fruto del esfuerzo del sector y con apoyo del Ejecutivo canario, entre otras administraciones públicas, de 2014 a 2017 se ha registrado un incremento de producción cárnica y láctea del 17% y 38% en las islas".

## RTVC

### **FEAGA 2019 ESTRENA RECINTO FERIAL EN ANTIGUA**

El programa de la cita incluye 58 actividades que se celebrarán en el nuevo recinto ferial de la Granja Experimental de Pozo Negro, en Antigua



La XXXIII edición de la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura (Feaga) se ha inaugurado este jueves con una imagen renovada y una apuesta decidida por el sector primario.

En este sentido, el programa de la cita incluye 58 actividades que se celebrarán en el nuevo recinto ferial de la Granja Experimental de Pozo Negro, en el municipio de Antigua, que cuenta con una nave institucional, una nave para el salón comercial y otra para albergar a todas las especies ganaderas y otros animales que formarán parte de la exposición.



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 su parte, las nuevas naves, junto al nuevo vivero y la nueva almazara han supuesto una inversión de 2.749.000 euros procedentes del Fondo de Desarrollo de Canarias (Fdcan).

Una de las novedades de este año son las jornadas 'de La Gavia a la Mesa', en las que participarán 14 cocineros de Fuerteventura y de otras Islas. Una actividad organizada por Marcos Gutiérrez para poner en valor el producto gastronómico.

De igual modo, se celebrará el XVII Concurso Nacional de Quesos de Leche de Cabra-Premios Tabefe, en el que participarán 110 quesos, de los cuales el 40% procede de la Península.

Finalmente, habrá muestras para escolares que van desde demostraciones de tareas del campo, hasta juegos y deportes autóctonos, show-cooking con productos de Fuerteventura, seminario de valoración morfológica de la cabra majorera y el Mercado Agrario de la Biosfera se trasladará al nuevo recinto ferial durante la celebración de Feaga.

## **CANARIAS NOTICIAS**

### **LA EMPRESA MAJORERA LA PARED ELABORA EL MEJOR QUESO DE CANARIAS, ARTESANAL, DE OVEJA Y PRODUCCIÓN LIMITADA**

El consejero del Gobierno de Canarias, acompañado por el viceconsejero y el director de Ganadería, visitó hoy las instalaciones de esta empresa familiar que conjuga tradición y tecnificación en su apuesta por la máxima calidad

La empresa majorera La Pared elabora La Pastorcita, el Mejor Queso de Canarias, máximo galardón del Concurso Oficial Agrocanarias 2019 que organiza la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Se trata de un producto elaborado artesanalmente con leche de cruda de oveja, añejo y untado con gofio y de producción limitada (unos 40-50 kilos semanales). Además de este premio, este quesería ha obtenido dos Medallas de Plata en el certamen para sus quesos de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón y tierno de cabra, ambos amparados por el sello de la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero.



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 consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, visitó este miércoles, junto al viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, y el director general de Ganadería, David de Vera, la explotación ganadera y la quesería de esta entidad familiar, que según destacó, “conjuga la elaboración tradicional de quesos y una apuesta decidida por la modernización y tecnificación en sus instalaciones, buscando siempre la máxima calidad”.

En este sentido cuenta con una de las ordeñadoras de ganado caprino más modernas del Archipiélago y ha optado por incorporar, con excelentes resultados, nuevas técnicas como una sala de lactancia artificial, que mejora la sanidad y el bienestar animal y prevén que incremente a medio medio plazo la productividad de la granja. Además se acoge a ayudas POSEI y para la modernización de instalaciones del Programa de Desarrollo Rural (PDR) gestionadas por el Ejecutivo regional.

Según explica Nicolasa Castro, titular de esta empresa agraria con más de 30 años de actividad, y distinción honorífica del Ejecutivo canario por la isla de Fuerteventura en los Premios Mujer Rural Canaria 2017, es la primera vez que esta producción participaba en un certamen. De ésta destaca el carácter especial que le confiere la leche de oveja 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

raza canaria, precisamente en Fuerteventura, donde la cabaña de caprino es preponderante.

Nicolasa, con el apoyo de sus cinco hijos, continúa con la actividad agrícola y ganadera que desarrollaron anteriormente sus padres. “Esta empresa es también un ejemplo del tan necesario relevo generacional en el campo”, comentó Quintero, quien se refirió al “buen momento que vive el subsector ganadero en a Canarias”. “Fruto del esfuerzo del sector y con apoyo del Ejecutivo canario, entre otras administraciones, de 2014 a 2017, se ha registrado un incremento de producción cárnica y láctea del 17% y 38% de 2014 a 2017 en las Islas”.

La Pared posee en la actualidad una cabaña de unas de 3.000 cabras y ovejas, con cuya leche elabora semanalmente unas 4.000 kilos de queso, a los que suman la producción y comercialización de frutas, verduras y carnes.

### **LOS AGUACATES, PROTAGONISTAS ESTE SÁBADO EN EL MERCADILLO VALLE DE LA OROTAVA**

Se pone al alcance de los clientes una amplia gama de degustaciones culinarias en la que esta fruta es la materia prima por excelencia de los distintos platos





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 aguacates son los auténticos protagonistas este sábado, 15 de junio, en la jornada de puertas abiertas del Mercadillo Valle de La Orotava, en la que, aparte de ofrecerlos a sus clientes a muy buen precio, se pone al alcance de los clientes una amplia gama de degustaciones culinarias en la que esta fruta es la materia prima por excelencia de los distintos platos.

Reinaldo González Ramos, presidente de la Asociación de Agricultores, Ganaderos y Artesanos del Mercadillo Valle de La Orotava, señala que “el aguacate es uno de los productos más demandados por nuestros clientes, por lo que hacer degustaciones y ofertárselos a excelente precio, aparte de ser un atractivo reclamo, es una inmejorable forma de agradecerles la fidelización que nos muestran cada sábado”.

Por otro lado, el presidente del colectivo responsable del Mercadillo Valle de La Orotava reconoce y agradece este gesto de los agricultores de la Asociación que cultivan aguacateros, “que generosos asumen el coste de esta rebaja”.

Reinaldo González Ramos apunta que los aguacates que se comercializan en el Mercadillo Valle de La Orotava son, “principalmente, de las variedades Hass, Fuerte y Orotava”, aunque, detalla, “hay épocas del año en que también vendemos los conocidos como Antillanos y los Pinkerton”. Agrega, asimismo, que muchos de ellos proceden de agricultura de cultivo ecológico, lo que, a su juicio, responde a la demanda de los más exigentes. En cuanto a las degustaciones, adelanta que se centran en ensaladas, montaditos, bocadillos, revueltos y algunos platos más.

#### El guacamole, más que una buena salsa

El presidente de la Asociación de Agricultores, Ganaderos y Artesanos del Mercadillo Valle de La Orotava, Reinaldo González Ramos, comenta que algunas personas prefieren consumir los aguacates solos, otras con sal, también hay a quienes les gustan con vinagreta, o en ensalada, cócteles (con marisco) o como salsa.

En este sentido, señala que el guacamole es la salsa más conocida elaborada con aguacate. A su familia, reconoce, le gusta hacerla con un majado a base de un diente de ajo, unos granos

de pimienta negra, perejil, cilantro (hojas y semillas) y sal, para luego añadir aceite, vinagre, unas gotas de limón y/o naranja, y tomate pelado y troceado.



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 guacamole –añade el presidente Reinaldo González-, se suele consumir con nachos, tortitas, tortillas francesas y españolas, y muchos platos combinados, pues es salsa para casi cualquier cosa”.

## EL APURÓN

### **SANTA CRUZ DE LA PALMA CELEBRA SU I RUTA DEL QUESO PALMERO**

El Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma, a través de la Concejalía de Mercado, presenta la I edición de la Ruta del Queso Palmero de Santa Cruz de La Palma, que se ha coorganizado con el Consejo Regulador de Denominación de Origen Queso Palmero. Una iniciativa que surge del Mercado Municipal de Abastos, La Recova, con “el objetivo de promocionar el consumo de uno de nuestros activos de la gastronomía palmera, con el que el Ayuntamiento pretende crear sinergias con el sector de hostelería y restauración de la capital palmera y generar un evento de dinamización que complemente la oferta de ocio actual”, ha indicado el concejal de Mercado en funciones, Juan José Neris





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 evento se llevará a cabo los días 21 y 22 de junio y participarán 22 establecimientos hosteleros de Santa Cruz de La Palma, que ofrecerán a los clientes tapas y recetas elaboradas con queso palmero. El precio de la tapa o ración tendrá un precio entre los 2 euros y 4 euros.

“Esta iniciativa permitirá explorar las nuevas posibilidades gastronómicas de un producto tan nuestro como el queso palmero”, ha explicado Neris, quien ha animado a los ciudadanos a participar en esta experiencia, que “está en la línea de otras rutas gastronómicas que organiza la concejalía como la Ruta de la carne de cabra o del gofio.

Actualmente, existen 26 queserías incorporadas en el Consejo Regulador de Denominación de Origen Queso Palmero, que controla la forma de producción de este producto, así como sus características, olores, sabores y etiquetado.

## **NOTICIAS CANARIAS**

### **LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA ELABORA UN ANÁLISIS SOBRE EL AGROTURISMO EN CANARIAS**

La Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias de la Universidad de Laguna, patrocinada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria está elaborando un análisis sobre el estado actual de la actividad agroturística en el archipiélago, que se enmarca en el proyecto del Clúster de Enoturismo de Canarias

Con una metodología participativa y abierta dirigida a los actores del sector primario y de la actividad turística, que promueven o están interesados en la creación de producto turístico vinculado al sector primario canario, se ha creado una serie de encuestas online con el fin de obtener una información detallada por parte de profesionales, empresas o entidades públicas o privadas relacionadas con dichas actividades.

Del sector primario se ha elegido los productores y elaboradores de los productos de calidad como son el vino, el queso, el gofio, la miel, el plátano, el ronmiel, el aceite o la sal, en la actividad turística se ha elegido a los agentes implicados con alojamientos, turismo complementario, intermediación turística, así como museos y centro de interpretación vinculados al primer sector.



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



El equipo que está promoviendo este análisis está coordinado por los directores de la Cátedra, Gonzalo Brito y Gabriel Santos, y cuenta con el apoyo de la alumna del Máster en Dirección y Planificación del Turismo de la Universidad de La Laguna, Maria Pastore.

### Los bodegueros canarios tienen en cuenta la actividad enoturística

La elaboración del análisis sobre el estado actual de la actividad agroturística en las Islas Canarias es la continuación del estudio comenzado el año 2018 por la Universidad de La Laguna a través de su Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico, que muestra que el 70% de los bodegueros canarios participantes confirmaron que ya habían incluido la actividad enoturística dentro de su empresa. Asimismo, el 71% de todos ellos les había supuesto un incremento de sus ingresos anuales. Se reconoce que Canarias es un lugar interesante para este tipo de turismo y que no solo se trata de ofrecer catas y degustaciones sino complementarlo con visitas, paseos y exposiciones culturales, entre otras actividades.



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

## QUINTERO VISITA LA QUESERÍA QUE ELABORA EL MEJOR QUESO DE CANARIAS

El consejero del Gobierno de Canarias, acompañado por el viceconsejero y el director de Ganadería, visitó hoy las instalaciones de esta empresa familiar que conjuga tradición y tecnificación en su apuesta por la máxima calidad



La empresa majorera La Pared elabora La Pastorcita, el Mejor Queso de Canarias, máximo galardón del Concurso Oficial Agrocanarias 2019 que organiza la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Se trata de un producto elaborado artesanalmente con leche de cruda de oveja, añejo y untado con gofio y de producción limitada (unos 40-50 kilos semanales). Además de este premio, esta quesería ha obtenido dos Medallas de Plata en el certamen para sus quesos de leche cruda de cabra semicurado untado con pimentón y tierno de cabra, ambos amparados por el sello de la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, visitó hoy, junto al viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, y el director general de Ganadería, David de Vera, la explotación ganadera y la quesería de esta entidad familiar,



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 según destacó, “conjuga la elaboración tradicional de quesos y una apuesta decidida por la modernización y tecnificación en sus instalaciones, buscando siempre la máxima calidad”.

En este sentido cuenta con una de las ordeñadoras de ganado caprino más modernas del Archipiélago y ha optado por incorporar, con excelentes resultados, nuevas técnicas como una sala de lactancia artificial, que mejora la sanidad y el bienestar animal y prevén que incrementa a medio medio plazo la productividad de la granja. Además se acoge a ayudas POSEI y para la modernización de instalaciones del Programa de Desarrollo Rural (PDR) gestionadas por el Ejecutivo regional.

Según explica Nicolasa Castro, titular de esta empresa agraria con más de 30 años de actividad, y distinción honorífica del Ejecutivo canario por la isla de Fuerteventura en los Premios Mujer Rural Canaria 2017, es la primera vez que esta producción participaba en un certamen. De ésta destaca el carácter especial que le confiere la leche de oveja de raza canaria, precisamente en Fuerteventura, donde la cabaña de caprino es preponderante.

Nicolasa, con el apoyo de sus cinco hijos, continúa con la actividad agrícola y ganadera que desarrollaron anteriormente sus padres. “Esta empresa es también un ejemplo del tan necesario relevo generacional en el campo”, comentó Quintero, quien se refirió al “buen momento que vive el subsector ganadero en a Canarias”. “Fruto del esfuerzo del sector y con apoyo del Ejecutivo canario, entre otras administraciones, de 2014 a 2017, se ha registrado un incremento de producción cárnica y láctea del 17% y 38% de 2014 a 2017 en las Islas”.

La Pared posee en la actualidad una cabaña de unas de 3.000 cabras y ovejas, con cuya leche elabora semanalmente unos 4.000 kilos de queso, a los que suman la producción y comercialización de frutas, verduras y carnes.

## **MATIAS PEÑA: FEAGA 2019 MARCARÁ UN HITO EN EL SECTOR PRIMARIO MAJORERO**

Esta tarde se inaugura la XXXII Feria Agrícola y Ganadera de Fuerteventura en las nuevas instalaciones de la Granja Experimental de Pozo Negro. Van a suponer, según destaca el alcalde accidental de Antigua, Matías Peña, “un antes y un después” por lo que agradeció



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

tanto al presidente saliente del Cabildo, Marcial Morales Martín, como al consejero en funciones, Juan Estárico Quintana, “la gran apuesta que han hecho por el sector primario de la isla”. Feaga se celebra por primera vez como feria de carácter regional “por lo que se espera todavía más participación”, recalca Peña.



## COAG

### **INTERPORC PRESENTA EL SELLO “BIENESTAR ANIMAL CERTIFICADO” CREADO PARA AVALAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL SECTOR PORCINO**

IAWS se ha elaborado por “profesionales del sector que conocen bien su realidad, cuenta con la evaluación de un Comité Científico de alto nivel, y está respaldado por certificadoras que podrán avalar su acreditación de forma objetiva, medible y cuantificable”





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

Quintiliano Pérez Bonilla, presidente del Comité Científico de Bienestar Animal de INTERPORC, ha destacado que la creación de este sello “responde a las exigencias del consumidor y le ofrece total transparencia en las prácticas del sector porcino”

El sello de certificación “BIENESTAR ANIMAL CERTIFICADO”, creado por la Interprofesional del Porcino de Capa Blanca, responde a las nuevas exigencias del consumidor, “que demanda cada vez más, prácticas acordes con el bienestar de los animales y con el cuidado del medio ambiente y les ofrece transparencia y garantía de compromiso en estas demandas, a lo largo de todo el proceso de vida del animal”.

Así lo ha destacado Quintiliano Pérez Bonilla, presidente del Comité Científico de Bienestar Animal de INTERPORC, durante su intervención en el I Congreso Nacional de la Profesión Veterinaria, celebrado en Murcia, donde ha expuesto que este sello tiene como objetivo avalar las buenas prácticas llevadas a cabo en el sector porcino en materia de bienestar animal y bioseguridad.

El doctor Pérez Bonilla ha explicado que el sello “BIENESTAR ANIMAL CERTIFICADO”, tiene “un carácter global por lo que podrá ser utilizado por todas las granjas e industrias españolas y nace de los protocolos que se han elaborado por profesionales ganaderos e industriales que conocen bien la realidad y características del sector”.

Estos protocolos, que han dado lugar al “Reglamento Técnico de Bienestar Animal y Bioseguridad INTERPORC ANIMAL WELFARE SPAIN”, han sido “evaluados, corregidos y modificados por el Comité Científico de Bienestar Animal”, que integran el INIA, la Real Academia de Ciencias Veterinarias de España, el Consejo General de Veterinarios, la Asociación Nacional de Veterinarios de Porcino, el Colegio de Veterinarios de Murcia y Universidades como las de Murcia, Lleida, la Complutense y la Politécnica de Madrid o la Universidad de Zaragoza.

Una vez evaluados, ha detallado Pérez Bonilla, “han sido sometidos a la consideración de las empresas certificadoras que han visto posible llevar a cabo su trabajo con datos objetivos, medibles y cuantificables para garantizar una correcta certificación”.

Por último, ha añadido, también se ha presentado a las organizaciones de protección y defensa de los animales, por lo que cuenta con todas las garantías técnicas y con el consenso necesario entre todos los agentes implicados en el bienestar animal”.



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

### Sobre INTERPORC

INTERPORC es la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y tiene entre sus objetivos potenciar la imagen del sector porcino de Capa Blanca ante la sociedad española.

INTERPORC es una organización de carácter privado, de ámbito nacional y constituida por organizaciones de la producción, transformación y comercialización del sector porcino de capa blanca.