



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

SÁBADO, 15 DE JUNIO DE 2019

CANARIAS 24HORAS

FEAGA 2019 ABRE SUS PUERTAS CON UNA AMPLIA EXPOSICIÓN DE LOS SECTORES AGRÍCOLA, GANADERO, PESQUERO Y GASTRONÓMICO DE LAS ISLAS

El nuevo recinto ferial de Pozo Negro acoge la participación de 57 casas comerciales vinculadas al sector primario, 14 stands dedicados a la gastronomía y la tradicional muestra de ganado, entre otros



La XXXIII Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura se inauguró hoy, jueves, día 13 de junio, en un acto celebrado en la nave institucional del nuevo recinto ferial de la Granja Agrícola Experimental de Pozo Negro. La inauguración contó con la presencia del presidente en funciones del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, el consejero en funciones de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el teniente alcalde en funciones de Antigua, Matías Peña, el consejero insular en funciones de Agricultura, Ganadería y Pesca, Juan Estárico, y el director de zona de Grupo Cajamar, Javier López Álvarez, entre otros representantes de instituciones.

Con esta edición, Feaga inicia un nuevo ciclo como feria de carácter regional, reconocida oficialmente por el Parlamento y el Gobierno de Canarias, y con unos espacios completamente renovados que cuentan con una nave institucional, una nave para el salón comercial y otra



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

para albergar a todas las especies ganaderas y otros animales que durante estos días forman parte de la exposición.

Morales dijo en su intervención que, "en este nuevo ciclo como feria regional, Feaga incorpora elementos como la modernización del sector y la comercialización de los productos en el mercado local, que van a seguir garantizando el futuro y la llegada de jóvenes a la agricultura, la ganadería y la pesca en Fuerteventura, en un momento de importantes cambios para el sector". "La imprescindible renovación generacional", añadió, "así como la alianza con los sectores tecnológico, comercial y turístico, tienen que hacer competitivos nuestros productos, sobrados de calidad, como acreditan los premios que continuamente llegan a Fuerteventura".

Morales subrayó asimismo el esfuerzo realizado por las instituciones para mantener vivo el sector primario y acompañar su transición hacia nuevas oportunidades, destacando acciones llevadas a cabo por la Corporación insular como la implantación subvencionada de energías renovables en decenas de explotaciones, el incremento en medio millón de euros de las ayudas al agua agrícola, la rehabilitación de molinos y de centenares de gavias, la aportación de medios a las Cofradías de Pescadores, así como los nuevos vivero y almazara que apoyan la consolidación de nuevos cultivos y mejoran los servicios que presta la Granja Agrícola Experimental de Pozo Negro, entre otras medidas.

Para Narvay Quintero, "Feaga es un referente en Canarias como feria regional y con unas instalaciones modernas, adecuadas a la representación del sector". Quintero felicitó al Cabildo "por haber destinado los Fondos de Desarrollo de Canarias (Fdcan) a un sector que genera cultura, tradición, paisaje y territorio, un sector que durante años nos hemos empeñado en dignificar".

Quintero agradeció además al Cabildo el trabajo colaborativo que desarrollan en la Isla, "en nuestro afán por mejorar el sector de las mujeres y los hombres del campo y de la mar, que genera economía y que, en el caso del sector ganadero, en los últimos cuatro años ha aumentado su producción en un 30%, generando un 14% más de empleo y aumentando en un 12% la exportación fuera de nuestras fronteras".



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, Matías Peña felicitó también al Cabildo por el nuevo recinto ferial y declaró que "desde el Ayuntamiento de Antigua nuestra meta es trabajar por el sector primario".

Juan Estárico destacó que, como novedad este año, "la feria contará con las demostraciones gastronómicas, organizadas por el chef majorero Marcos Gutiérrez, dentro del marco de 'De la Gavia a la Mesa', donde participarán un total de catorce chefs de Fuerteventura y otras islas".

"La nueva Feaga que hoy arranca tiene que ser escenario y centro de debate donde se analicen las problemáticas, demandas del sector, políticas de desarrollo, modernización, explotación y comercialización, además de una feria de promoción y proyección de empresas relacionadas con la gastronomía y la alimentación", dijo Estárico.

Javier López Álvarez agradeció al Cabildo "la oportunidad de participar en esta nueva edición de Feaga, como empresa referente en el sector primario y comprometida con el futuro del sector agroalimentario".

Una vez finalizado el acto de inauguración, las autoridades realizaron un reconocimiento a la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, cuyos estudiantes han colaborado desde hace más de veinte años en el manejo, atención e identificación de ganado en Feaga; una labor necesaria para cubrir la atención del ganado que participa en la feria. Asimismo, se reconoció la labor continuada del veterinario e investigador del Instituto Canario de Investigación Agraria, Juan Francisco Capote Álvarez.

La XXXIII edición de Feaga se celebra hasta el 16 de junio, con un programa en el que participan 57 casas comerciales, con 24 stands de instituciones, cooperativas y asociaciones en la nave institucional, 24 expositores en el Mercado de la Biosfera y 14 stands dedicados a la gastronomía y la cocina. Se estima asimismo una participación de unos 300 ejemplares de ganado.

CANARIAS AHORA

LA FERIA MAJORERA FEAGA ABRE SUS PUERTAS A UNA EXPOSICIÓN DE GANADO Y A ACTIVIDADES CON ESCOLARES

Más de 1.000 niños de centros educativos de la isla han visitado la muestra, donde este viernes han participado en demostraciones 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

tareas del campo y diferentes talleres relacionados con el sector primario



La Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca de Fuerteventura (Feaga) ha recibido la entrada de más de un centenar de ejemplares de ganado que forman la exposición que se puede visitar durante todo este fin de semana en la localidad de Pozo Negro, en el municipio de Antigua, tras la inauguración oficial de la muestra este jueves.

La muestra de Feaga 2019 ha acogido este viernes la entrada de 45 ejemplares de macho caprino, 15 carneros y ovejas y burros, ha informado el Cabildo majorero en un comunicado.

Feaga, que el pasado año no se pudo celebrar, contará con una muestra que incluye además una quincena de ejemplares de vacuno, alrededor de 30 machorros, otros 25 burros y aves de corral.

También este viernes, más de 1.000 escolares de los centros de la isla han visitado la feria Feaga, donde han participado en demostraciones de tareas del campo y diferentes talleres relacionados con el sector primario.

De este modo, los estudiantes han conocido el proceso de elaboración del queso majorero a través de un taller, así como las propiedades de los productos de la tierra con otro de degustación y desayuno



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

saludable, realizado para difundir los buenos hábitos alimenticios entre los jóvenes.

Los escolares han participado además en una cocina en vivo gastronómica con productos majoreros, a cargo de estudiantes y profesores de diferentes ciclos del IES Puerto del Rosario.

Los alumnos recorrieron las instalaciones de la Granja Agrícola Experimental de Pozo Negro (Antigua), con una visita guiada a los viveros y a la almazara de producción de aceite que se encuentran en estas instalaciones.

Además, los escolares se han iniciado en deportes y juegos tradicionales canarios a través del programa de recuperación y difusión de las actividades autóctonas del Cabildo, No olvides lo nuestro, gracias a la cual han practicado modalidades como el juego del palo, el salto del pastor y el calabazo.

LA DOP ISLAS CANARIAS CELEBRA SU ENCUENTRO ANUAL DE ELABORADORES DE VINO EL MIÉRCOLES 19 DE JUNIO

La cita profesional será a partir de las 10.30 en la sede de la denominación de origen protegida, ubicada en el municipio tinerfeño de La Guancha

Antonio Palacios, biólogo y profesor de Análisis Sensorial en la Universidad de La Rioja y director general de Laboratorios Excell Ibérica, ofrecerá un curso a los asistentes sobre los defectos sensoriales del vino





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 sede de la denominación de origen protegida (DOP) Islas Canarias, ubicada en el municipio tinerfeño de La Guancha, acogerá una nueva edición del Encuentro Anual de Elaboradores de Vino de esa DOP el miércoles 19 de junio a partir de las 10.30.

La jornada comenzará con una presentación sobre el estado actual de la DOP y los pasos que ha de seguir en el futuro para consolidarse como referencia y herramienta para el sector vitivinícola en el archipiélago.

En estos momentos, cerca del 35% de las 180 bodegas que existen en Canarias están inscritas en esa denominación de origen protegida, que cuenta con más de 525 viticultores asociados, procedentes de todas las islas, y con más de 500 hectáreas de cultivo.

Los vinos de la DOP Islas Canarias son un producto muy cotizado en los mercados locales e internacionales por las características de sus variedades autóctonas. La posibilidad de elaborar vino con cualquiera de las 80 variedades que existen en las islas, con sus cualidades y matices diferentes, hace que los vinos se sitúen en los mejores puestos de calificación en las guías más valiosas del mundo.

Antonio Palacios, biólogo y profesor de Análisis Sensorial de la Universidad de La Rioja y director general de Laboratorios Excell Ibérica, ofrecerá un curso a los asistentes sobre los defectos sensoriales del vino, dirigido a profesionales del sector y, sobre todo, a elaboradores. "Será una jornada sumamente práctica en la que se enseñará a identificar características deficientes en los vinos para evitarlas en la elaboración en la bodega", cuenta Palacios.

DETENIDO POR EL SUPUESTO HURTO DE PLANTAS DE AGUACATE EN UN FINCA DE LA PALMA

El hombre, de 56 años, es natural y vecino de Tijarafe; el material vegetal lo llevó a una parcela propia, con unas 80 matas sustraídas y pérdidas económicas de 3.800 euros para el agricultor que lo denunció

Agentes de la Guardia Civil pertenecientes al Puesto Principal de Los Llanos de Aridane han detenido a un hombre de 56 años de edad, natural y vecino de Tijarafe, como presunto autor de un delito de hurto.

Los hechos comenzaron a investigarse a raíz de una denuncia formulada por un particular, en la que el perjudicado comunicaba 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

sustracción del interior de una finca de su propiedad, sita en el municipio de Tazacorte, de 80 matas de aguacates que le habían producido una pérdida económica de unos 3.800 euros.



Así, por parte de la Patrulla Rural de la Compañía se comenzó una investigación, y tras varios días de gestiones para el esclarecimiento de los hechos, éstas dieron resultado, logrando localizar el total de las matas sustraídas en una finca en el municipio de Tijarafe.

El supuesto autor de los hechos, tras sustraer las matas plantadas en la finca del legítimo propietario, las volvió a replantar en una finca de su propiedad en la zona de las Cabezadas de Tijarafe, donde fue localizada por la patrulla de la Guardia Civil.

El detenido, junto a las diligencias instruidas, ha sido puesto a disposición del Juzgado de Instrucción de Guardia de Los Llanos de Aridane.

EL GRUPO ESCOLAR GRANCANARIO QUE GANÓ EL CONCURSO DE CARTELES DEL PLAN DE FRUTAS VISITA LA ESCUELA AGRARIA DE TACORONTE

Las alumnas y alumnos de 3ª A del CEIP Hernández Díaz, en Moya, se desplaza a Tenerife para hacer un recorrido divulgativo por la Escuela de Capacitación Agraria



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, acompañado el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), José Díaz-Flores, y del consejero delegado de la empresa GMR Canarias, Juan Antonio Alonso, recibió este viernes a las alumnas y alumnos de 3ª A del CEIP Hernández Díaz (Moya), el grupo escolar ganador del Concurso de Carteles del Plan de Frutas y Verduras en los Colegios, durante su visita a la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, en Tenerife.

La propuesta elaborada por esos estudiantes fue la elegida, entre un total de 64 centros participantes, para ser la imagen de la campaña promocional del próximo año de este programa, que fomenta una alimentación saludable a partir de producciones de cercanía, frescas y de temporada, y de la agricultura local. Con este objetivo, el Ejecutivo canario desarrolla esa iniciativa en 397 colegios del archipiélago y entre 82.957 escolares.

Como premio de este certamen, los alumnos y alumnas han viajado a Tenerife para visitar ese centro referente en formación agrícola y ganadera y conocer el origen de muchos de los alimentos que consumen con un recorrido por plataneras e invernaderos donde se cultivan frutas y verduras y también por sus explotaciones de ganado.



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

RTVC

LOS ESCOLARES SE ACERCAN AL VALOR DE LA GANADERÍA EN FEAGA 2019

La Feria de Agrícola, Ganadera y Pesquera de la isla, con más de 300 cabezas de ganado que recibirá la visita de miles de personas entre el 14 y el 16 de junio



El sector primario de Canarias tiene una cita en Fuerteventura con motivo de la celebración de la 32 edición de Feaga.

El 14 de junio era el turno para pequeños y mayores. Más de 1.000 escolares la Isla participaron en una serie de demostraciones de tareas del campo y diferentes talleres.

Por la tarde era el turno de los mayores que llegaban para conocer las nuevas instalaciones de la feria.

Animales y más animales. Ellos son una edición más protagonistas absolutos de esta feria del sector primario. Más de cien quesos de cabra de Canarias y la Península participan a partir del sábado 15, en el tradicional Concurso Nacional de Quesos de Leche de Cabra-Premios Tabefe en el marco de una feria con stand gastronómico que podrá visitarse hasta el domingo 16.



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 APURÓN

DETIENEN A UN HOMBRE POR EL HURTO DE 80 MATAS DE AGUACATES DE UNA FINCA DE TAZACORTE

Una vez arrancadas, las replantó en su propiedad de Tijarafe



Agentes de la Guardia Civil pertenecientes al puesto principal de Los Llanos de Aridane, han detenido a un hombre de 56 años de edad, natural y vecino de Tijarafe, como presunto autor de un delito de hurto.

Los hechos comenzaron a investigarse a raíz de una denuncia formulada por un particular, en la que el perjudicado comunicaba la sustracción del interior de una finca de su propiedad, situada en Tazacorte, de 80 matas de aguacates, que había producido una pérdida económica de 3.800 euros.

Por parte de la patrulla rural de la compañía, se comenzó una investigación y tras varios días de gestiones para el esclarecimiento de los hechos, estas dieron resultado, logrando localizar el total de las matas sustraídas en una finca de Tijarafe.



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 supuesto autor de los hechos, tras sustraer las matas plantadas en la finca del legítimo propietario, las volvió a replantar en una finca de su propiedad en la zona de Las Cabezadas de Tijarafe, donde fue localizada por la patrulla de la Guardia Civil.

El detenido, junto con las diligencias instruidas, ha sido puesto a disposición del Juzgado de Instrucción de Guardia de Los Llanos de Aridane.

'SABOREA LA PALMA', EN LA FERIA REGIONAL AGRÍCOLA, GANADERA Y PESQUERA DE FUERTEVENTURA

La marca Saborea La Palma está presente en la Feria Regional Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura, Feaga 2019, que se celebra hasta el día 16 en la Granja Experimental de Pozo Negro de la isla majorera. El presidente del Cabildo Insular de La Palma en funciones, Anselmo Pestana, asistió al acto de inauguración de este relevante encuentro para el sector primario de las islas, que por primera vez cuenta con el reconocimiento oficial de Feria Regional



Pestana visitó el stand representativo de La Palma, en el que la isla, a través de la marca Saborea La Palma, presenta los productos agrícolas y ganaderos palmeros, además de promocionar a La Isla Bonita como destino de turismo gastronómico.



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

Dentro del nutrido programa de actividades, la presencia palmera se completa con la participación de varias queserías en el XVII Concurso Nacional de Quesos de Leche de Cabra o la charla sobre maridajes y armonías de vinos palmeros a cargo de Diego Rodríguez Gómez, profesor de la Escuela de Hostelería de La Palma.

El Cabildo Insular de La Palma ha participado ininterrumpidamente en todas las ediciones de Feaga, y en esta ocasión su presencia en Fuerteventura está organizada por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, en colaboración con el Área de Turismo. Tras el acto de inauguración, la organización de la Feria realizó un acto especial de reconocimiento al veterinario e investigador palmero Juan Francisco Capote Álvarez.

NOTICIAS CANARIAS

FEAGA 2019: CABILDO FUERTEVENTURA INCORPORA LA GASTRONOMÍA DEL CONSUMO 'KILÓMETRO CERO' AL PROGRAMA DE LA FERIA

El chef del restaurante Vulcano, Fran Vilela, inauguró hoy, sábado, día 15 de junio, el programa 'De la Gavia a la Mesa', en la XXXII Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca de Fuerteventura (Feaga), con una ponencia sobre la cocina al vacío y su aplicación a la cocina majorera. El Cabildo de Fuerteventura incorpora así, y por primera vez, el fomento del consumo 'kilómetro cero' al programa de Feaga en su primera edición como feria regional del sector primario





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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

“Si decimos que queremos facilitar la modernización de la agricultura, ganadería y pesca tenemos que apostar por llevar esos productos a la mesa”, aseguró el presidente en funciones del Cabildo de Fuerteventura, Marcial Morales, en la apertura de estas charlas.

Para Morales, “la agricultura, la ganadería y la pesca serán, van a ser, cada día más, capaces de aportar valor al producto interior de esta isla, tanto en el consumo 'kilómetro cero', con un potencial de casi 120.000 residentes y 3.000.000 visitantes”. “Programas como 'Crecer juntos', del Gobierno, iniciativas como el agroturismo o visitas a ganaderías y el programa 'De la gavia a la mesa', facilitan esa necesaria o inevitable transformación del sector primario en Fuerteventura”, apostilló.

Vilela ofreció al público pautas para aportar aromas y sabor a productos locales, como el cabrito, entre otros.

El programa ‘De la Gavia a la Mesa’ también incluyó una exposición y demostración gastronómica por parte de chef de 15 restaurantes, coordinados por el chef Marcos Gutiérrez, e incluyó conferencias sobre la aplicación a la cocina con quesos canarios y maridajes y armonías de vinos palmeros.

Asimismo, estudiantes de Cocina en el IES Puerto del Rosario ofrecieron un show-cooking gastronómico con productos de Fuerteventura en el stand del Cabildo de Fuerteventura, en la nave institucional.

FEAGA 2019: 15 CATADORES PROFESIONALES JURADO DEL XVII CONCURSO NACIONAL DE QUESOS DE LECHE DE CABRA-PREMIO TABEFE

Un total de quince catadores profesionales forman el jurado del XVII Concurso Nacional de Quesos de Leche de Cabra-Premios Tabefe, que comenzó hoy, sábado, día 15 de junio, en el marco de la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura (Feaga). Este jurado se encargará de seleccionar a los ganadores de las diferentes categorías, entre los más de cien quesos de leche de cabra presentados este año a concurso, otorgando además el premio al Mejor Queso de Canarias

Los catadores proceden de Fuerteventura, Lanzarote, La Palma, Tenerife, Extremadura, Murcia, Castilla La Mancha y Madrid. Este grupo de expertos, reconocidos a nivel nacional, está formado por profesionales de la restauración, paneles de cata de consejos reguladores, asociaciones científicas, centros tecnológicos 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

fabricantes de quesos, entre otros, y han sido elegidos por su formación, experiencia y profesionalidad.



Los quesos presentados a concurso serán incluidos en dos clases: quesos elaborados con leche pasteurizada y quesos elaborados con leche cruda. Cada clase será dividida en tres grupos según el proceso de maduración: tiernos, semicurados y curados.

El 70% de los quesos que participan en esta edición proceden de Fuerteventura, Lanzarote, Gran Canaria, Tenerife y La Palma. El resto de queso han sido elaborados en Cádiz, Córdoba, Extremadura, Murcia, La Rioja, Madrid y Granada.

PÁJARA HOMENAJEA A LA QUESERÍA DE LA PARED EN FEAGA 2019

El Ayuntamiento de Pájara, a través de la Concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca, dirigida por Angeles Acosta, expone en FEAGA 2019 una amplia selección de sus productos del sector primario, haciendo especial hincapié en la industria del queso, puesto que 'La Pastorcita de leche cruda de oveja añejo untado con gofio', elaborado por la Quesería de La Pared, fue elegido recientemente como el 'Mejor Queso de Canarias 2019' en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias



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 Ayuntamiento de Pájara homenajea así a esta Ganadería que, además de este galardón, sumó el máximo del certamen con dos medallas de plata.

Tomates, frutas y verduras cultivadas en las fincas de Pájara se ofrecen también a los visitantes a través de distintas degustaciones.

La Tercera Edad del municipio, con la parranda Arco Iris, es la esencia musical que ameniza la jornada en el stand del municipio.

Esta Concejalía colabora asimismo con cualquier evento relacionado con el sector primario, como puede ser la gran apañada de Cofete, que cada año reúne a cientos de ganaderos. Se realizan apañadas semanalmente en el municipio, por lo que "las tradiciones continúan vivas", comenta Acosta, quien agradece además a los productores del municipio por colaborar un año más con lo mejor de sus productos en el stand de FEAGA, e invita a todos los visitantes de la feria a degustar estos productos y conocer todo lo que ofrece el sector primario de Pájara hasta la culminación de la feria mañana domingo 16 de junio.