



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, 15 DE NOVIEMBRE DE 2019

DIARIO DE AVISOS

LA AGRICULTURA Y LA GANADERÍA, PRIORIDAD EN LA AGENDA DEL CABILDO Y DE LOS 14 ALCALDES PALMEROS

El consejero José Adrián Hernández Montoya preside la primera reunión sectorial en materia agroganadera en la que se consensua y coordinan las urgencias del sector primario



El consejero insular de Agricultura, hasta hace menos de dos meses alcalde de Puntallana, el socialista José Adrián Hernández Montoya, convocó a los regidores locales y concejales de Agricultura de los ayuntamientos a la primera reunión sectorial sobre el sector primario, tan sensible para el equilibrio de la economía insular y con cada vez menos peso en el Producto Interior Bruto.

Revertir esa situación y consensuar medidas que van desde la accesibilidad a grandes zonas de cultivo en situación de abandono, pasando por la coordinación de feria o encuentros gastronómicos para evitar que se solapen, además de coordinar el apoyo a la petición de subvenciones o analizar la situación de la sequía que asola a la isla más allá de las precipitaciones registradas en las últimas semanas en la comarca noroeste, fueron parte de este encuentro en el que se dio protagonismo al plan de forraje con el que se trata de frenar 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

importación del alimento para la cabaña ganadera insular y abaratar los costes que soporta el sector ganadero.

En materia de Agricultura y Ganadería, entiende el consejero Hernández Montoya "hay que crear sinergias con un trabajo conjunto entre el Cabildo, el Gobierno canario y los 14 ayuntamientos" para potenciar "una coordinación imprescindible" que permita rentabilizar los recursos y ganar en niveles de eficacia a la hora de hacer frente a problemas comunes.

Las líneas de subvención para los agricultores, pero también para el desarrollo de las medianías en ayudas dirigidas a los ayuntamientos, fueron parte de este primer análisis en un tarea de coordinación que tiene como denominador común una misma inquietud: las medidas a aplicar para hacer frente a la sequía. El asunto, que Hernández Montoya destacó como una de inquietudes comunes a todos los alcaldes, será objeto de análisis en la próxima reunión de la Comisión Insular de la Federación Canaria de Municipios, tal y como recordó el presidente de esa entidad, el también alcalde de Puntagorda Vicente Rodríguez. Hernández Montoya asegura que la línea de trabajo para hacer frente a la sequía "es la reactivación de pozos que se dejaron de utilizar por la mayor calidad de las aguas proveniente de galerías".

CANARIAS7

EL CONSUMO DE CARNE DE CORDERO LOCAL CRECE EL DOBLE EN CUATRO AÑOS

De los 28.592 kilos de 2016 ha pasado a los 53.000 de lo que va de año. Para contribuir a su promoción, se ofrecerán 3.000 raciones en Tejeda en el marco del evento 'Entre corderos y fogones'

Los ganaderos de ovino de Gran Canaria viven, sobre todo, de la leche y del queso que producen sus ovejas. Pero también tiene otra vía de ingresos, no principal, pero sí al menos complementaria, en la venta de la carne de cordero que, sin embargo, lleva años estancados ante la feroz competencia del producto importado que llega a las islas. Eso ha sido así hasta hace poco. Según datos facilitados ayer por el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo, en los últimos cuatro años el consumo del cordero local en el mercado insular ha pasado de los 28.592 kilos registrados en 2016 a los 53.000 que se llevan computados en lo que va de año. 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

eso que aún faltan por añadir las posibles ventas en noviembre y diciembre, dos meses en los que crece especialmente la demanda por las fiestas y comidas de Navidad.



Hidalgo se mostró satisfecho por este sensible incremento, que implica que en cuatro años se ha duplicado el consumo del cordero local, y lo atribuyó, entre otros factores, a las ayudas que reciben por llevar los animales al matadero y a campañas de promoción como la que ayer presentó junto a la consejera insular de Comercio, Minerva Alonso, al alcalde de Tejeda, Francisco Perera, y al presidente de Proquenor, José Mendoza, más conocido como Pepe el de Pavón.

Se trata de la iniciativa gastronómica Entre corderos y fogones, que ya va por su tercera edición y que tras celebrarse en Caideros de Gáldar y en Moya, este año tendrá como escenario el municipio de Tejeda. Será el 23 de noviembre y está previsto que ese día se ofrezcan a los visitantes 3.000 tapas de cordero preparado de cinco modos distintos. Para este evento se usarán unos 150 corderos locales. Las cinco propuestas serán elaboradas por tres restaurantes y dos colectivos. El Sibora de Moya preparará cordero asado; el Asador Grill Yolanda de Tejeda ofrecerá arroz caldoso con cordero; la Sociedad de Cazadores de Gáldar, cordero en salsa; Cuevas de Bascamao de Guía lo hará a la ciruela y hojaldre, y la propia Proquenor, por su parte, elaborará cordero frito.

Las consumiciones tendrán precios populares. Para comprarlas solo hay que adquirir antes unos tiques. Las tapas de cordero salen a dos



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

euros y las bebidas, a uno. Entre estas últimas se ofertará vino de dos bodegas locales, Agala y Peña Rajada, pero igualmente habrá cervezas y refrescos de todo tipo. También se degustarán variedades de quesos del norte de la isla, de flor, de media flor y curados, y también como novedad habrá queso de vaca.

Según datos dados por el consejero Hidalgo, en Gran Canaria están censadas 10.000 ovejas que son gestionadas por un centenar de pastores. Alonso, por su parte, recalcó que esta iniciativa está enmarcada en el programa La Cumbre Vive, para el que hay destinados 246.000 euros, de los que 46.000 van a Tejeda. De esa ayuda, parte va a esta jornada.

CANARIAS 24 HORAS

VANOOSTENDE DEFIENDE UNOS PRESUPUESTOS QUE AUMENTAN EN 11,7 MILLONES PARA PRIMAR LA GENERACIÓN DE EMPLEO, LA FORMACIÓN DEL SECTOR Y LA LUCHA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, presentó en la tarde de hoy miércoles en comisión parlamentaria los presupuestos de la Consejería para 2020, que contemplan un incremento de 11,7 millones de euros con respecto al año anterior (11,62%), alcanzando los 112.470.163 euros en una clara apuesta por potenciar el sector primario

Vanoostende destacó que estas cuentas vienen a ponderar un modelo de "políticas que impulsen la lucha contra el cambio climático, en línea con la declaración de emergencia climática realizada por el Gobierno de Canarias, en la que el sector primario juega un papel estratégico." Asimismo, señaló que "nuestro principal objetivo es sentar las bases para la profesionalización y el desarrollo del sector primario, generando riqueza y empleo, insertando además políticas que impulsen la soberanía alimentaria como herramienta para un cambio de modelo económico, dirigido a establecer una economía circular en las Islas Canarias".

Como ejes vertebradores, se mejora la formación agraria y pesquera, la inspección y el desarrollo ganadero, y la investigación agraria sube de forma importante y la calidad agroalimentaria (ICIA e ICCA),



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 consejera subrayó que "entre las acciones prioritarias se encuentra el establecimiento de un plan estratégico para la soberanía alimentaria de las islas que incluya una agricultura sostenible y ecológica, el impulso de la investigación aplicada a la agricultura y la ganadería a través del Instituto Canario de Investigación Agraria, la potenciación de la interconexión del sector primario con otros sectores económicos como la industria, el comercio y el turismo, y la puesta en marcha del plan de mejora y modernización de la consejería que agilizará los procedimientos, incluyendo la comunicación con el ciudadano, el acceso a la información, la simplificación de los procedimientos administrativos y la implementación de aplicaciones informáticas".

Asimismo, apuntó que "con las aplicaciones presupuestarias definidas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Proyecto de Ley de Presupuestos de la Comunidad Autónoma para 2020 recoge el interés del Ejecutivo por el sector primario y ofrece las partidas necesarias para caminar hacia los objetivos de sostenibilidad, ecología, cambio de sistema económico, refuerzo de la producción agraria, mejora de la competitividad y rentabilidad de las explotaciones, apoyo al relevo generacional y la incorporación de la mujer al sector; es un presupuesto que se ha distribuido de forma equitativa".

CANARIAS AHORA

TRES MIL TAPAS DE CORDERO FRITO, ASADO, EN SALSA Y EN ARROZ CALDOSO, LA DELICIOSA PROPUESTA DE 'ENTRE CORDEROS Y FOGONES'

El Cabildo organiza esta Jornada Gastronómica promovida por Proquenor con la colaboración de Moya, Tejeda, Gáldar y Guía el sábado 23 de noviembre

La Jornada Gastronómica Entre corderos y fogones ofrecerá 3.000 tapas de esta deliciosa carne elaborada en salsa, frita, a la ciruela y en hojaldre, además de en arroz caldoso, el sábado 23 de noviembre en Tejeda para promover el consumo de este producto de la tierra.

El acto tendrá lugar de 12 a 17 horas en la plaza del nuevo parquin y está promovido por Proquenor y organizado por el Cabildo de Gran Canaria con la colaboración de los Ayuntamientos de Moya, Gáldar, Guía y Tejeda para degustar esta carne realizada con recetas



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

tradicionales, detalló el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, durante la presentación.



Esta Jornada quiere "acercar este producto a la ciudadanía para que lo consuma en los hogares, especialmente con motivo de la Navidad", ha indicado el Cabildo de Gran Canaria en una nota de prensa. La Corporación indica que la venta de carne de cordero de la tierra estuvo estancada durante varios años por la fuerte competencia que sufre frente al cordero importado. Sin embargo, "gracias a campañas de promoción como estas y a las ayudas por llevar los animales al matadero ha sido posible duplicar la cantidad en el mercado desde 2016", explicó Hidalgo.

En 2016 hubo en el mercado 28.600 kilos y en lo que va de año ya han alcanzado los 53.000 kilos, según el Cabildo. El acto, añade, servirá también para conocer la oferta de platos con cordero que tienen locales de restauración del norte y centro de la Isla y que apuestan habitualmente por los productos kilómetro cero y por esta carne muy apreciada por los comensales.

También servirá para reactivar la economía de los municipios afectados por los incendios. Por ese motivo, esta Jornada está enmarcada en el programa La cumbre vive, explicó la consejera de Industria y Comercio del Cabildo, Minerva Alonso, quien recordó que este área habilitó una partida de 246.000 euros para acciones de dinamización, por lo que Tejeda ha recibido una ayuda para este y otros actos.



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, el alcalde del municipio anfitrión, Francisco Perera, destacó que Tejeda siempre ha estado vinculado a la trashumancia y, de hecho, es el municipio que acoge a la mayor parte de pastores trashumantes que llevan a pastar sus animales a sus tierras.

Este acto, resaltó, servirá para reactivar la economía de la zona y revitalizar el campo, especialmente este año, tras los duros incendios.

Tapas elaboradas con 150 corderos para 3.000 personas

El restaurante El Sibora de Moya preparará cordero asado, el Asador Grill Yolanda de Tejeda ofrecerá arroz caldoso con cordero, la Sociedad de Cazadores de Gáldar tendrá cordero en salsa, mientras que Cuevas de Bascamao de Guía lo hará a la ciruela y hojaldre, y Proquenor elaborará cordero frito.

Todas estas tapas se realizarán con 150 corderos y los organizadores esperan que las disfruten unas 3.000 personas. Las consumiciones serán con precios populares a través de tiques de 2 euros para las raciones de cordero y de un 1 euro para la bebida.

Los asistentes podrán degustar también la gran variedad de quesos del norte de la Isla, ya sea de flor, media flor y curados, y como novedad, queso de vaca autóctona canaria. Además, habrá vinos de las bodegas Agala y Peña Rajada, detalló Hidalgo junto al presidente de Proquenor, José Mendoza, más conocido como Pepe el de Pavón.

En la presentación estuvieron también presentes representantes de los municipios colaboradores y de los restaurantes que participan.

Actividades infantiles, talleres y actuaciones musicales

Esta tercera edición de la Jornada Gastronómica Entre corderos y fogones contará también con una zona infantil con la actuación del payaso Zapito y un taller de reciclaje organizado por la Consejería de Medio Ambiente del Cabildo. Además, el evento estará amenizado por las actuaciones de Yeray Rodríguez, Abelardo el Tormento, Iván Quintana y Haché Tamarindos, y presentado por José Luis Suárez.

Más de 10.000 ovejas

Gran Canaria tiene en la actualidad una cabaña de más de 10.000 ovejas que cuidan un centenar de pastores que se concentran especialmente en el noroeste de la Isla y que mantienen tradicionales ancestrales como el pastoreo y la trashumancia, además de la elaboración del queso de flor. Y aunque el producto estrella 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

ganadería ovina en la Isla es el queso, esta actividad está complementada con la producción de carne de corderos lechales de menos de un mes y de entre 8 y 10 kilos de peso, que tradicionalmente es comercializada durante noviembre y diciembre directamente por los pastores.

EL APURÓN

AGUSA DESTINA PARTE DE SU FONDO DE EDUCACIÓN Y PROMOCIÓN A SESIONES DE FISIOTERAPIA PARA LOS CARGADORES DE PIÑAS

Los cargadores de piñas realizan la labor más dura dentro del sector platanero, no sólo por el peso que tienen que llevar al hombro sino también por el tipo de terreno donde trabajan



La Sociedad Cooperativa Agricultores Guanches (Agusa) destina parte de su Fondo de Educación y Promoción a sesiones de fisioterapia para sus trabajadores de la recogida de fruta.

Agusa es muy consciente de la importancia que tienen todos los trabajadores para el sector platanero y en especial los que se dedican a la recogida de la fruta en el campo. Los cargadores de piñas cada día realizan la labor más dura dentro del sector platanero, no sólo por el peso de las piñas que tienen que cargar al hombro sino también por el



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

tipo de terreno donde tienen que realizar esta labor. La parcelación excesiva, bancales, barrancos y la orografía particular hacen aún más complejo este trabajo, sobre todo en municipios como San Andrés y Sauces y Puntallana, justo donde esta cooperativa tiene personal propio en plantilla destinado a esta labor.

Por ello, cada trabajador dispondrá de 6 sesiones de Fisioterapia (unas 200 sesiones repartidas en todo el personal de recogida) con el fin de prevenir lesiones músculo-esqueléticas, tales como contracturas, tendinitis, esguinces, ciáticas, lumbalgias, etc. y mantener y mejorar su estado físico personal. Se busca reducir la tensión física acumulada durante la jornada laboral, aumentando la calidad de vida de los trabajadores y disminuyendo la aparición de lesiones. Muchas de estas se pueden hacer crónicas si no se detectan y tratan a tiempo, ocasionando problemas de salud más serios.

Será el propio trabajador, junto a la fisioterapeuta, quien decida el tipo de tratamiento y la frecuencia de dichas sesiones. Para poder dar este servicio, Agusa ha llegado a un acuerdo con Paloma Fisioterapia, una empresa ubicada en San Andrés y Sauces, municipio donde radica el domicilio social de la cooperativa. Se contribuye también, de esta manera, a generar riqueza dentro de la localidad.

Con esta medida se intenta generar un ambiente más satisfactorio, fomentando la motivación del trabajador e incrementando el sentido de pertenencia a la cooperativa, contribuyendo así a mantener personal cualificado. Además se logra mejorar el servicio al agricultor y fomentar el buen clima laboral y, por consiguiente, aumentar la productividad.

Agusa entiende que la fisioterapia es una herramienta de salud colectiva, por tanto, la inversión en ella supone mejorar la calidad de vida de los trabajadores.

La Sociedad Cooperativa Limitada del Campo Agricultores Guanches (Agusa), como Sociedad Cooperativa, está regulada por la Ley 27/1999 de 16 de julio de Cooperativas, la Ley 13/2013 de 2 de agosto de fomento de la integración de cooperativas y de otras entidades asociativas de carácter agroalimentario, y por sus Estatutos.

Según su normativa, es de obligado cumplimiento una dotación al Fondo de Educación y Promoción, destinado a:



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 formación y educación de sus socios y trabajadores en los principios y valores cooperativos, o en materias específicas de su actividad societaria o laboral y demás actividades cooperativas.
- La difusión del cooperativismo, así como la promoción de las relaciones intercooperativas.
- La promoción cultural, profesional y asistencial del entorno local o de la comunidad en general, así como la mejora de la calidad de vida y del desarrollo comunitario y las acciones de protección medioambiental.

EL CABILDO REÚNE A LOS 14 AYUNTAMIENTOS PARA DAR UN NUEVO IMPULSO AL SECTOR PRIMARIO

El arreglo de pistas agrícolas, una de las demandas que plantearon los representantes municipales en la reunión



El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, José Adrián Hernández, ha mantenido un encuentro con alcaldes y concejales con responsabilidad en el sector primario de los ayuntamientos palmeros para analizar las principales líneas de actuación de la Corporación en esta materia y conocer las necesidades que se plantean desde el ámbito local, de manera que puedan ofrecer desde la cooperación un nuevo impulso al sector.

Hernández Montoya mostró su satisfacción al término de este primer encuentro por el grado de implicación y compromiso de los ayuntamientos con el sector primario, y el interés mostrado por los representantes municipales para mejorar las condiciones de los agricultores, ganaderos y pescadores de la Isla. Una reunión que da cumplimiento al compromiso que manifestó en la toma de posesión como consejero, donde expresó su voluntad de crear sinergias 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

trabajar conjuntamente el Cabildo, los 14 ayuntamientos y el Gobierno de Canarias.

En este sentido, el consejero analizó en la reunión el presupuesto del Cabildo en materia de Agricultura y Desarrollo Rural, presentando las líneas de subvenciones a las que se pueden acoger tanto los ayuntamientos, como las personas que trabajan en el sector primario, de manera que tengan la máxima publicidad para que lleguen al mayor número de profesionales y organismos interesados.

Otro de los asuntos que abordó el consejero con los representantes municipales es el desarrollo del Plan Forrajero, que pretende impulsar el cultivo de especies forrajeras para disminuir la importación. Un programa que cuenta con el respaldo del sector ganadero de La Palma para su impulso. Además presentó el programa Saborea La Palma, con el que se pretende impulsar el producto local y la gastronomía palmera.

El consejero insular del sector primario se comprometió también a analizar la viabilidad de contribuir desde el Cabildo a establecer una línea con cargo al remanente de tesorería para el arreglo de pistas agrícolas, que fue una de las demandas que plantearon los representantes municipales en la reunión.

Hernández también destacó la necesidad de que se comparta la información entre los ayuntamientos y el Cabildo para optimizar los recursos y que no se solapen acciones como las formativas, teniendo así una agenda compartida en esta materia que llegue al mayor número de público.

En cuanto a inversión pública, como novedades de cara al próximo ejercicio presupuestario, destacó que estará centrada en la realización de mejoras imprescindibles en infraestructuras como el Matadero Insular y la cubierta de la Central Hortofrutícola.

NOTICIAS CANARIAS

TRES MIL TAPAS DE CORDERO FRITO, ASADO, EN SALSA Y EN ARROZ CALDOSO, LA DELICIOSA PROPUESTA DE 'ENTRE CORDEROS Y FOGONES'

La Jornada Gastronómica 'Entre corderos y fogones' ofrecerá 3.000 tapas de esta deliciosa carne elaborada en salsa, frita, a la ciruela y 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

hojaldre, además de en arroz caldoso, el sábado 23 de noviembre en Tejedra para promover el consumo de este producto de la tierra



Este evento será de 12 a 17 horas en la plaza del nuevo parquin y está promovido por Proquenor y organizado por el Cabildo de Gran Canaria con la colaboración de los Ayuntamientos de Moya, Gáldar, Guía y Tejedra para degustar esta carne realizada con recetas tradicionales, detalló el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, durante la presentación.

Esta Jornada quiere acercar este producto a la ciudadanía para que lo consuma en los hogares, especialmente con motivo de la Navidad. Y es que la venta de carne de cordero de la tierra estuvo estancada durante varios años por la fuerte competencia que sufre frente al cordero importado. Sin embargo, gracias a campañas de promoción como estas y a las ayudas por llevar los animales al matadero ha sido posible duplicar la cantidad en el mercado desde 2016, explicó Hidalgo. En 2016 hubo en el mercado 28.600 kilos y en lo que va de año ya han alcanzado los 53.000 kilos.

Este evento servirá también para conocer la oferta de platos con cordero que tienen locales de restauración del norte y centro de la Isla y que apuestan habitualmente por los productos kilómetro cero y por



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

esta carne muy apreciada por los comensales. Y también servirá para reactivar la economía de los municipios afectados por los incendios.

Por ese motivo, esta Jornada está enmarcada en el programa 'La cumbre vive', explicó la consejera de Industria y Comercio del Cabildo, Minerva Alonso, quien recordó que este área habilitó una partida de 246.000 euros para acciones de dinamización, por lo que Tejeda ha recibido una ayuda para este y otros eventos.

Por su parte, el alcalde del municipio anfitrión, Francisco Perera, destacó que Tejeda siempre ha estado vinculado a la trashumancia y, de hecho, es el municipio que acoge a la mayor parte de pastores trashumantes que llevan a pastar sus animales a sus tierras. Este evento, resaltó, servirá para reactivar la economía de la zona y revitalizar el campo, especialmente este año, tras los duros incendios.

Tapas elaboradas con 150 corderos para 3.000 personas

El restaurante El Sibora de Moya preparará cordero asado, el Asador Grill Yolanda de Tejeda ofrecerá arroz caldoso con cordero, la Sociedad de Cazadores de Gáldar tendrá cordero en salsa, mientras que Cuevas de Bascamao de Guía lo hará a la ciruela y hojaldre, y Proquenor elaborará cordero frito. Todas estas tapas se realizarán con 150 corderos y los organizadores esperan que las disfruten unas 3.000 personas.

Las consumiciones serán con precios populares a través de tiques de 2 euros para las raciones de cordero y de un 1 euro para la bebida. Los asistentes podrán degustar también la gran variedad de quesos del norte de la Isla, ya sea de flor, media flor y curados, y como novedad, queso de vaca autóctona canaria.

Además, habrá vinos de las bodegas Agala y Peña Rajada, detalló Hidalgo junto al presidente de Proquenor, José Mendoza, más conocido como 'Pepe el de Pavón'. En la presentación estuvieron también presentes representantes de los municipios colaboradores y de los restaurantes que participan.

Actividades infantiles, talleres y actuaciones musicales

Esta tercera edición de la Jornada Gastronómica 'Entre corderos y fogones' contará también con una zona infantil con la actuación del payaso Zapito y un taller de reciclaje organizado por la Consejería de Medio Ambiente del Cabildo.



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

Además, el evento estará amenizado por las actuaciones de Yeray Rodríguez, Aberlardo el Tormento, Iván Quintana y Haché Tamarindos, y presentado por José Luis Suárez.

Más de 10.000 ovejas

Gran Canaria tiene en la actualidad una cabaña de más de 10.000 ovejas que cuidan un centenar de pastores que se concentran especialmente en el noroeste de la Isla y que mantienen tradicionales ancestrales como el pastoreo y la trashumancia, además de la elaboración del queso de flor.

Y aunque el producto estrella de la ganadería ovina en la Isla es el queso, esta actividad está complementada con la producción de carne de corderos lechales de menos de un mes y de entre 8 y 10 kilos de peso, que tradicionalmente es comercializada durante noviembre y diciembre directamente por los pastores.