

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS PALMAS

LECHE DE OVEJA CON PROTEÍNA 8M

La ruta trashumante de la Feria Europea del Queso de Valleseco estuvo marcada por la igualdad en el campo



El Día Internacional de la Mujer coincidió ayer con la última jornada de

la Feria Europea del Queso, celebrada en Valleseco. Esta III edición quesera contó con una ruta trashumante de cuatro kilómetros, un acto simbólico para homenajear la invisibilizada labor de las mujeres rurales. Cerca de un centenar de personas acompañaron a las 200 ovejas de Margarita González y Ramón Mayor desde el cruce de Cueva Corcho hasta el casco urbano de Valleseco. Autoridades del Ayuntamiento vallesequense hicieron entrega de un obsequio conmemorativo a las mujeres queseras que participaron en esta edición.

El pueblo de Valleseco se llenó ayer de dos centenares de ovejas, baifos y corderos que protagonizaron una pequeña trashumancia con nombre de mujer. También de cientos de personas que, llegadas desde distintos puntos de la isla, acudieron a disfrutar del último día de la Feria Europea del Queso, coincidente esta ocasión con el Día Internacional de la Mujer.

Esta tercera edición quesera se impregnó de camisetas moradas y aroma ovejuno desde bien temprano. Las 200 cabezas de ovino de Margarita González Alonso y Ramón Mayor González bajaron a las 10.00 horas de la mañana desde su corral, en el cruce de Cueva Corcho, hasta el casco urbano de Valleseco, donde esperaban los actos y festejos propios del 8 de marzo, y del culto al queso. El ganado se desplazó acompañado por un grupo de cerca de 100 personas que no se quisieron perder esta ruta, que parecía traída de otro tiempo y otra forma de vivir.

"¡Hace cuánto que no veía yo pasar ovejas! En la tele sí, claro, pero aquí...", comentaba una voz aguda desde el interior de una de las



casas del camino. "Hay que ver... Se comen hasta las tuneras", añadían curiosas un grupo de mujeres, tras ver los bocados que el ganado le pegaba a todo lo verde que pillaba por delante; chumberas incluidas. Tras más de cuatro kilómetros de simbólica trashumancia feminista, se puede decir que el rebaño rebasó las expectativas, aunque a pocos metros de la línea de meta (en la plaza del pueblo), se dieran la vuelta y tiraran para el redil. Y es que había tal trajín de visitantes y tenderetes que, asustados, los animalitos decidieron emprender la marcha atrás. Este fin de semana pasaron más de 15.000 'quesofilicos' que agotaron más de 6.000 kilos de este manjar en la localidad vallesequense.

"La pena es no haber podido llegar hasta abajo", explicaba Margarita, quien, junto a su marido Ramón, lleva 40 años en este oficio del que se siente "muy orgullosa". Estos pastores y queseros no tienen puesto en la feria porque toda su producción la venden a Quesos Cardona.

En el último momento de la trashumancia dos corderitos se dislocaron entre tanto coche, tanta gente y tanta emoción. Tras un rato persiguiéndolos por la carretera, los pequeños díscolos de la manada volvieron, agarrados por las patas, a su majada. La chiquillería andaba privada con todos los corderitos que bajaron, los cuales, a ratos, se dejaban acariciar, más resignados que diligentes.

"Ramón se hizo famoso cuando el incendio, porque no abandonaba a sus ovejas y se quedó en la cueva hasta que pasó todo", explicaba Juan Hernández, vecino de Valleseco que no se quiso perder esta ocasión. Y eso que se quedó sin plaza en la guagua que el



Ayuntamiento fletó para la ocasión. "El jueves ya no quedaban sitios", apunta. Así que se hizo el 'camino de San Fernando': subió a Cueva Corcho a pie y después bajó andando.

El casco urbano vallesequense se vistió ayer de morado y reivindicación para, entre quesos, balidos y feminismo, homenajear la invisibilizada labor de las mujeres rurales. La concejala de Igualdad del municipio, Elsa Montero Suárez, contaba que "es importante dar este reconocimiento a las mujeres queseras" que trabajan día a día y mes a mes en la dureza del campo. La escasez de lluvia de este extraño invierno es un mazazo para agricultores y ganaderos, que ven, impotentes, la tierra secarse de sed. Este año, de momento, no habrá trashumancia real, ya que no hay pasto ni previsión de que llueva lo suficiente como para ver la yerba brotar.

Ramón, Margarita y sus hijos Elena y Ramón Mayor González, siempre han ordeñado a mano a las 200 criaturas. Aunque la nueva generación no viva del ganado, como siguen haciendo sus padres, sí que se implican, ayudan y siguen disfrutando de la vida y el trabajo en el campo. Que es casi lo mismo. Elena Mayor y su primo Alexandre Ramírez ayudaron ayer a pastorear a la jarca de ovejas que tampoco se perdieron el Día Internacional de la Mujer. "Es que el campo es vida", se escuchaba decir a alguna de las participantes que, extasiada por la hermosura del paisaje, no se quería marchar.

Tras salir del cruce de Cueva Corcho enfilaron por el Cortijo de Caldereta y bajando por Lanzarote arribaron al meollo quesero, en la plaza frente a la iglesia de San Vicente Ferrer. Una vez allí, ovejas,

baifos y corderos regresaron a su cuadra desnortados de tanto jaleo. Y el nutrido grupo de caminantes se dispersó entre los puestos que ofrecían variadas y succulentas opciones para llenar el buche y quitar el jilorio acumulado de tanto caminar. Y es que tras más de cuatro kilómetros con el sol de mediodía picando en todo su esplendor, se agradecía un refrigerio bien fresquito y un trozo de buen queso para acompañar.

Al mediodía se celebró en la carpa principal de la plazoleta un homenaje a las mujeres queseras. En el escenario, una pareja de actores interpretó la típica postal matrimonial de riñas domésticas para fregar los platos, ordeñar la cabra o cuajar la leche. Lo típico. El noviazgo teatral de Esmeralda y 'El patinete' arrancó un sentido aplauso al asegurar que "nuestros quesos tienen nombre de mujer".

El alcalde de Valleseco, Dámaso Arencibia, junto a la concejala de Igualdad, Elsa Montero, y otros miembros del Consistorio vallequense hicieron entrega de un obsequio a las mujeres participantes en la III Feria Europea del Queso que se celebra en Gran Canaria. Entre las premiadas estaba Esmeralda Santana, de la quesería Cortijo Daniela, quien sabe de buena mano que "sin la mujer no habría agricultura". Y es que entre ella y su pareja, Airam Rivero, cuidan de sus 300 ovejas y elaboran su propio queso, algo para lo que es imprescindible que los dos echen el hombro en condiciones de igualdad. "Es importante visibilizar el papel de la mujer en el mundo rural", concluye.



LOS AGRICULTORES TAMBIÉN SALDRÁN A LA CALLE EN GRAN CANARIA EN MARZO

Las organizaciones agrícolas y ganaderas de las islas consideran que las medidas del Real Decreto que reforma la Ley de la cadena alimentaria suponen «un avance», pero son «insuficientes».



Los agricultores y ganaderos se manifestarán también en las calles de la capital Gran Canaria este mismo mes de marzo, después de la movilización prevista el próximo sábado día 14 en Santa Cruz de Tenerife para reclamar los precios justos de sus productos y mejoras en el sector.

Rafael Hernández, presidente de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Coag) –una de las tres organizaciones del sector convocantes junto a Asaga Canarias y UPA–, explica que aún hay razones de peso para sacar a los tractores a la calle pese a los «avances cualitativos y cuantitativos que conllevan la modificación del Real Decreto que el Consejo de Ministros aprobó el

pasado 25 de febrero.

El texto que reforma la Ley de la cadena alimentaria incluye medidas frente a la venta a pérdidas, introduce los costes de producción como referencia a incluir en los contratos al fijar precios de venta, además de la publicidad de las sanciones graves y muy graves, algunas de las reivindicaciones más importantes del sector. Pero Hernández considera que hay muchos aspectos aún por concretar, y de ahí que el campo no quiera bajar la guardia: «Hay un Real Decreto, pero ahora hay que aplicarlo y desarrollarlo en las comunidades autónomas, en función de las competencias transferidas», recuerda el representante de Coag.

También considera esta organización agraria que la legislación sigue teniendo lagunas a corregir. Por ejemplo, Coag Canarias plantea que «debería crearse un registro de los contratos entre los agricultores y ganaderos y las empresas de distribución para que la administración pública compruebe que se ajustan a derecho». Reclama además el sector la creación de «la figura del mediador, a la que se pueda invocar antes de entrar en litigios, para superar las diferencias entre ambas partes».

De fondo también se mantiene la incertidumbre sobre las políticas de subvenciones europeas en negociación. El sector ve «inasumible» la rebaja presupuestaria del 20% en la PAC y el 24% en Fondos de Cohesión, que ha cifrado en 1.071 millones menos a percibir por el sector en los próximos siete años.



TRADICIÓN, IDENTIDAD Y SABOR A LANZAROTE

La historia de la Quesería El Faro se remonta a hace más de 45 años, en las manos de Dolores Camacho, que puso en marcha una industria que aún perdura



La maestra quesera Dolores Camacho Saavedra y su esposo Santiago Hernández Machín fundaron la Quesería El Faro de forma artesanal hace más de 45 años en Lanzarote. Gracias a la maestría de Dolores quién elaboraba el queso de la misma forma que había visto desde niña «con leche recién ordeñada, cuajo de cabrito y sin más instrumentos que sus propias manos», y el buen hacer de Santiago muy hábil para los negocio, hizo que muy pronto se transformara en todo un ejemplo de la pequeña y mediana empresa.

Desde 2017 la familia Viña Melián tiene el honor de seguir el relevo de esta quesería artesanal familiar creada por la familia Hernández Camacho en la Villa de Tegui. La familia Viña Melián (por parte materna cabreros de La Palma y paterna de Lanzarote) toman el relevo de esta empresa con gran dedicación e ilusión por volver a sus raíces canarias, aportando a la granja y quesería su experiencia en la gestión ganadera y agrícola así como en veterinaria y dirección de negocios de

forma familiar e independiente.

Sin embargo, no ha dejado de ser una empresa familiar que cuida paso a paso cada uno de los procesos. Así, continúan con el mismo equipo humano de siempre el cuál aporta su saber hacer y experiencia en el cuidado del ganado, gestión y procesos de elaboración.

En los últimos años, el volumen de negocio de la Quesería El Faro se ha visto incrementado tanto en Lanzarote como en Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria y La Palma, aunque también cuenta con presencia en la Península, teniendo la oportunidad de establecerse fuera del archipiélago.

Entre sus productos estrella destacan sus quesos de cabra curado, tierno ahumado y semicurado, que han sido reconocidos en numerosas ocasiones, obteniendo medallas durante varios años consecutivos en premios como los de Agrocanarias, World Cheese Awards y Tabefe.

Corteza comestible

Diferencia. Uno de los rasgos que define a los quesos de la Quesería El Faro es que todos sus productos están realizados con leche pasteurizada 100% de cabra de la isla de Lanzarote. Además, las cortezas y coberturas son comestibles, ya que no contienen parafina ni antimohos y se utiliza un horno de ahumar con virutas de madera para impregnar de este sabor tan característico al queso tierno ahumado. Por otro lado, para aportar una mejor textura, aspecto y sabor uniforme en el queso fresco, en la Quesería El Faro optan por salarlo



en cuajada.

Ficha empresa

NOMBRE

Quesería El Faro SL

FECHA DE CREACIÓN Y SEDE:

1991. Tegui

CIFRA DE EMPLEADOS:

29 empleados

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:

8 mil litros de leche de cabra diarios

TELÉFONO

928 521 408

EMAIL

info@queseriaelfaro.es

PÁGINA WEB

www.queseriaelfaro.es



Canarias Noticias

LAS LECHUGAS CULTIVADAS EN ÓRBITA SON TAN SALUDABLES COMO LAS TERRESTRES (E INCLUSO MÁS)

Astronautas a bordo de la Estación Espacial Internacional (EEI) cultivan lechuga romana roja, libre de microbios que causan enfermedades, segura para el consumo y tan saludable como la cultivada en la Tierra,

según queda reflejado en un estudio publicado el 6 de marzo en la revista *Frontiers in Plant Science*



En algunos ensayos, "el tejido vegetal cultivado en el espacio tendía a ser más rico en elementos como potasio, sodio, fósforo, azufre y zinc, así como en fenólicos, moléculas con actividad antiviral, anticancerígena y antiinflamatoria comprobada", muestra la investigación.

La tripulación de la EEI comenzó a cultivar las verduras dentro de un sistema de producción de verduras llamado 'Veggie' —que actúa como un invernadero de microgravedad— creado en 2014 con el objetivo de suministrar a los astronautas verduras frescas empleando un mínimo de recursos, energía y tiempo.

Las primeras lechugas cultivadas en 'Veggie' fueron consumidas por los astronautas en 2015 después de ser limpiadas con toallitas desinfectantes. La tripulación envió luego muestras de las plantas a la Tierra para su estudio.

En un sentido más global, el experimento busca demostrar si sería

posible cultivar productos frescos durante vuelos espaciales de larga duración y en misiones relacionadas con la colonización de Marte o la Luna.

ÉXITO DE LA FERIA DEL QUESO DE VALLESECO

Más de quince mil personas disfrutaron este fin de semana, de la III Feria del Queso, celebrada en el municipio de Valleseco



En la Feria se con actuaciones musicales, actividades, exposiciones y talleres relacionados con el sector ganadero y la elaboración artesanal de quesos; con ese protagonismo especial de las queseras y ganaderas el domingo 8 de marzo. Una efeméride que la organización ha querido resaltar dedicando una trashumancia por la igualdad y un reconocimiento público a la labor e importancia de las mujeres rurales en el sector primario y, especialmente, en el queso. El programa también incluyó visita para escolares al Museo Etnográfico y Centro de

Interpretación de Valleseco, talleres de la Escuela de Ganadería y Pastores del Cabildo de Gran Canaria y de la Escuela de Apicultura, taller de bola canaria, actividades gastronómicas y catas de quesos y vinos insulares, visitas familiares a las queserías del municipio o rutas de senderismo. Además de la exposición fotográfica Pastores de Volcanes y Alisios, a cargo de Javier Gil León, bailes y música popular en directo y los conciertos de Los Salvapantallas y Los 600.

Quesos canarios, de Cabrales (Asturias), Casar de Cáceres (Extremadura), Idiazábal (País Vasco), Ripollés (Cataluña), Mahón (Baleares), los de cabra payoya de Villaluenga del Rosario (Andalucía), los de flor de cardo de Fundão (Portugal) o la mozzarella italiana, pudieron ser disfrutados por los asistentes, que además pudieron llevarlos para casa, ya que se vendieron unos seis mil kilos de quesos.

Para el alcalde de Valleseco, Dámaso Arencibia, "ha sido todo un honor organizar esta tercera Feria Europea del Queso, un gran evento que me atrevo a calificar como el más importante de cuantos se han celebrado este fin de semana en la isla de Gran Canaria", expresó Dámaso Arencibia. Además, prosiguió el máximo edil local, "nos ha permitido dinamizar el municipio, intercambiar experiencias y mantener activo el sector en la isla, beneficiando de forma paralela a los comercios, locales de restauración y turísticos con una afluencia de público tan masiva". Todo, subrayó Arencibia, "gracias a un producto con un importante arraigo en Valleseco y en torno al sector agrícola, ganadero y, particularmente al quesero, pues fueron muchas las familias de nuestro municipio que salieron adelante vendiendo queso tierno en la capital". Y, sobre todo, apoyado en las mujeres



“imprescindibles para sacar adelante las queserías y quienes, como no podía ser de otra forma, han tenido un protagonismo especial y merecido en esta feria, porque ellas son quienes sostienen el sector quesero”.



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