

SÁBADO, 20 DE AGOSTO DE 2016

LA PROVINCIA

FONTANALES CELEBRA SAN BARTOLOMÉ CON UNA PAPA DE PREMIO





El tubérculo pesó 1,682 kilogramos y fue presentado por el joven Joel Lantigua

El pago moyense de Fontanales continúa con las fiestas de San Bartolomé y en la noche de ayer numerosos vecinos participaron en uno de los actosde la Asociación de Vecinos en colaboración con el Ayuntamiento de la Villa de Moya, como es el Concurso de la Papa. En la cuarta edición, el primer premio a la papa más grande fue para un tubérculo de 1,682 kilogramos, presentado por el joven Joel Lantigua; mientras que el jurado reconoció como la papa más simpática al ejemplar con forma de tortuga presentado por Amalia Arencibia, entre medio centenar de aspirantes. Tras el concurso, los asistentes disfrutaronde la tradicional degustación se frió más de 50 kilos de papas y cerca de 300 huevos de Fontanales y quesos. Mañana, domingo, a partir de las 19 horas, los vecinos, acompañados por agrupaciones folclóricas y carretas realizan la



tradicional ofrenda, que concluirá con el Baile de Taifas en la plaza de San Bartolomé.

VEIMA OFRECE REBAJAS EN LA REVISIÓN DE LOS EQUIPOS PLATANEROS

Los productores de Plátano de Canarias con el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP) podrán beneficiarse de tarifas reducidas a la hora realizar las inspecciones de sus equipos aplicación de productos fitosanitarios gracias al convenio firmado con Veima, una de las empresas autorizadas en el Archipiélago para realizar los estudios. Además, contarán con el censo gratuito de equipos móviles el ROMA los en de las instalaciones fijas en el Reganip.



TISCAMANITA EXPONE A UNOS 200 EJEMPLARES DE LA CABAÑA INSULAR EN SU MUESTRA GANADERA



La séptima edición de esta feria organiza catas de aceite y un taller de amasado de gofio

La séptima edición de la Muestra de Ganado que se celebra anualmente en el pueblo de Tiscamanita, en el municipio de Tuineje, con motivo de la celebración de las fiestas en honor a San Marcos,



volvió a registrar ayer una importante asistencia de público a pesar de las altas temperaturas.

El evento se ha convertido en un homenaje al sector primario, especialmente a la ganadería y agricultura. Unos 200 animales de las diferentes razas pudieron ser admirados por los asistentes. Cabras, burros, ovejas, caballos, perros bardinos, podencos canarios o ganado vacuno fueron los protagonistas de un evento que cada año va superándose. tanto es así, que los organizadores se vieron obligados a ampliar para esta edición la zona dedicada a la exposición de animales.

Una vez más, las vacas autóctonas, del país y palmeras del ganadero Matías Peña, organizador de esta Muestra, volvieron a llamar la atención de los espectadores por la majestuosidad de los ejemplares. Tampoco pasaron desapercibido las ovejas y los impresionantes carneros de raza canaria de Miguel Cano, el ganadero de Pájara que en cada cita demuestra una especial sensibilidad por la raza ovina canaria.



Los productos de la tierra tuvieron también un importante protagonismo. Desde una cata de aceite de oliva virgen de los productores José Santana, a través de Agroturismo La Gayria, Armando Melián y Juan Manuel Brito, hasta un taller de amasado de gofio a cargo de Francisco Cabrera Oramas, propietario de la molina de La Asomada , que hicieron las delicias de las personas que se atrevieron a probar estos productos.

Los numerosos puestos en el mercadillo tradicional fueron el escaparate perfecto para conocer de cerca los productos del campo: queso majorero en sus diversas variedades, vino, aceite, gofio, aceitunas o higos y tunos de la temporada.

La música también estuvo presente con las actuaciones de numerosos grupos, así como una exposición de vehículos antiguos, entre ellos, maquinaria agrícola de diversas épocas y que se



empleaban para arar el campo majorero durante décadas.

LA OPINION DE TENERIFE

EL QUESO CANARIO, PROTAGONISTA DEL INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL

La nueva edición de este festival se celebrará en el País Vasco en Noviembre





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

EFE La nueva edición del International Cheese Festival, que este año se celebrará en San Sebastián durante los días 16, 17 y 18 de noviembre, contará con la presencia "destacada" del queso canario, informó la directora del festival, Luisa Villegas.

La directora afirmó que este año se ha organizado el festival con la misma filosofía con la que se hizo en Canarias en 2009 y que se pretende poner en valor a los ganaderos y potenciar los productos locales, como el queso.

El certamen se celebra por segunda vez en su historia fuera del Reino Unido, que es donde se organiza habitualmente.



La primera vez lo hizo para trasladarse a Canarias, en el año 2009, donde registró un gran éxito de participación y sirvió para situar a la producción quesera del archipiélago en un contexto internacional.

En la pasada edición, celebrada en Birmingham, participaron un total de 2.727 quesos de todo el mundo, entre los que resultaron premiados 18 quesos de las islas, destacó en rueda de prensa el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, José Díaz-Flores.

Por su parte, la directora del Festival destacó que las islas son un referente por la utilización de la leche cruda en los quesos ya que "en muchos lugares no se puede utilizar".

Villegas anunció que el evento contará con talleres en los que el público podrá degustar los quesos y el productor podrá explicar "en primera línea" su trabajo.



Además, se celebrarán reuniones privadas para favorecer las relaciones comerciales así como muestras de platos por parte de cocineros de reconocimiento internacional.

El Gobierno de Canarias contará con un puesto en el festival, que tendrá una representación de productores y compradores y dónde técnicos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) realizarán catas comentadas y sesiones de maridaje de quesos y vinos canarios.

El viceconsejero de Sector primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales, aclaró que con este tipo de acciones se pretende promocionar al producto canario "dentro y fuera de nuestras fronteras".

Morales se refirió en su intervención al proyecto "Crecer Juntos", iniciativa que el Ejecutivo autonómico puso en marcha hace un año con el fin de crear sinergias entre el sector primario y el turístico y en la que se enmarca la colaboración del Gobierno canario con el festival.



Por su parte, Villegas aclaró que el evento se desarrolla en un momento en el que el producto local "está de moda" y en el que se está potenciando el desarrollo rural sostenible.

La inscripción para participar se abrió ayer y estará disponible hasta octubre en el que se espera que asistan alrededor de 50 productores canarios.

Asimismo, este año se espera que se den cita más de 3.000 muestras de queso, que provienen de lugares como Australia y Sudáfrica, y que serán valoradas por unos 250 expertos internacionales.

VEIMA OFRECE REBAJAS EN LA REVISIÓN DE LOS EQUIPOS PLATANEROS

Los productores de Plátano de Canarias con el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP) podrán



beneficiarse de tarifas reducidas a la hora de inspecciones de sus realizar las equipos aplicación de productos fitosanitarios gracias al convenio firmado con Veima, una de las empresas autorizadas en el Archipiélago para realizar los estudios. Además, contarán con el censo gratuito de equipos móviles el ROMA los en de las instalaciones fijas en el REGANIP.

CANARIAS 24 HORAS

EL AYUNTAMIENTO DE TEGUESTE DESTINA UNA SUBVENCIÓN DE 2.500 EUROS PARA LA ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE LA VILLA

El objetivo de esta ayuda es que AGUAVITE pueda seguir desarrollando actividades y proyectos en la Villa, como difundir y fomentar las tradiciones ganaderas entre la población.





El Ayuntamiento de Tegueste acordó recientemente destinar una subvención de un total de 2.500 euros para la asociación de ganaderos del municipio, con el objetivo de que este colectivo pueda seguir desarrollando actividades y proyectos en la Villa. El acuerdo fue adoptado en la Junta de Gobierno local y dicha subvención se repartirá a la Asociación Cultural y Recreativa "Boyeros Villa de Tegueste".

La ayuda aprobada para "Boyeros Villa de Tegueste", tiene como objetivo que este colectivo siga desarrollando sus actividades y proyectos,



como difundir y fomentar las tradiciones ganaderas entre la población. La Asociación Cultural y Recreativa "Boyeros Villa de Tegueste", cuyo presidente es Francisco Melián Cedrés, se constituyó de manera oficial en el mes de abril de 2012, concretamente el día en el que la Villa celebró la festividad de su patrón, San Marcos Evangelista.

La Asociación de Ganaderos de la Villa de Tegueste (AGUAVITE) surge con la intención de fomentar y difundir la labor de los boyeros y de las actividades ganaderas entre sus asociados y la población general para mantener, de esta manera, las tradiciones ganaderas.

Entre las actividades que desarrolla este colectivo está la de realizar exhibiciones de bueyes con carretas en fiestas y eventos tradicionales, entre otras actividades, y donde destaca el Concurso de Manejo de Yuntas, el único que estas características que se celebra en Canarias. Una prueba que se realiza para conseguir que los ganaderos tengan una motivación extra para seguir criando el ganado



de la raza basta canaria, que se encuentra en peligro de extinción.

Este tipo de subvenciones son concedidas por el Consistorio anualmente a las distintas asociaciones para contribuir al municipio y colectivos del diferentes de desarrollo las actividades empresariales, culturales y sociales que cada entidad desempeña. "El objetivo es conseguir una total integración entre los diferentes colectivos con propio Ayuntamiento, y lograr la el participación ciudadana en los asuntos públicos del municipio. Se conseguirá así, entre todos una colaboración constante para mantener, e incluso aumentar, el grado de bienestar social actualmente brinda el municipio de Tegueste", aseguró el alcalde de la Villa, José Manuel Molina.

En este sentido, otros colectivos que reciben ayudas en esta línea son la Asociación de Empresarios de Tegueste (ASEVITE), la Asociación de Viticultores de Tegueste (AVITE) y la Asociación de Bomberos Voluntarios de la Villa, entre otros.



EL WORLD CHEESE AWARDS Y EL INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL 2016 TENDRÁN SABOR CANARIO



El International Cheese Festival y el World Cheese Awards 2016, considerado el concurso de quesos más importante del mundo, se celebrará este año en Donostia/San Sebastián durante los días 16, 17 y 18 de noviembre bajo la organización de la Asociación de Productores de Queso Artesano del



País Vasco Artzai Gazta, y contará con la presencia destacada de las producciones canarias.

Así lo anunciaron hoy en rueda de prensa el viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, la directora de dicho festival, Luisa Villegas, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, José Díaz-Flores.

Durante su intervención Díaz-Flores indicó que el Gobierno canario gestionará a través de Proexca el envío de los quesos canarios que participen en el certamen y que el ICCA y la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias se encargarán de coordinar la visita al País Vaso de una representación de queseros del Archipiélago que tendrán la oportunidad de participar en las actividades vinculadas a ambos eventos y conocer de cerca el trabajo de los productores de la Denominación de Origen Protegida Idiazábal, a través de visitas a explotaciones ganaderas y queserías adscritas a esta DOP dirigidas a compartir conocimientos e intercambiar experiencias.



Además, el Ejecutivo canario contará con un stand en la Feria del Queso, una de las actuaciones previstas en el marco International Cheese Festival, que contará con una importante representación de productores y compradores, y donde técnicos del ICCA realizarán catas comentadas y sesiones de maridaje de quesos y vinos canarios dirigidas a dar a conocer las producciones de las Islas y abrir nuevas vías de comercialización exterior.

Por parte, Villegas explicó SU la importante vinculación de este producto con la gastronomía y anunció que además de jornadas, talleres y otras muchas actividades en las que el queso será el protagonista, está prevista la participación de un de cocineros de nutrido grupo reconocimiento internacional.

El primer foro internacional del pastoreo, jueces, Denominaciones de Origen, profesionales del sector lácteo, afinadores, foodies, bloggers gastronómicos,



prensa, reconocidos chefs y diferentes eventos forman el listado de ingredientes del festival.

International Cheese Festival ha creado, tal y como indica su directora, "muchas sinergias entre productores, dando oportunidades de trabajar con productos que defienden la misma filosofía: poner en valor la producción primaria biosostenible en un marco de excelencia de calidad; hoy claro ejemplo de relación entre productores que defienden este modelo de desarrollo rural. Los quesos canarios representan la tradición y están elaborando unos quesos de un fantástico nivel y calidad".

Un programa repleto de actividades traerá lo más gourmet que rodea al sector del queso, pero sin duda alguna, los grandes protagonistas serán los/as pequeños/as productores/as artesanos/as, los cuales han conseguido trasladar este certamen por primera vez desde Gran Bretaña a Euskadi. Su presencia en todos los premios internacionales, los galardones obtenidos, su labor en el sector, la innovación, el respeto y cuidado de la naturaleza, y



la pasión hacia su trabajo han hecho a Euskadi merecedora de ser anfitriona de este gran concurso internacional, que rodeado de numerosas actividades ha dado forma a un festival más que interesante.

El viceconsejero expresó su satisfacción "porque ambos eventos vayan a tener cierto sabor canario" y reiteró el apoyo del Gobierno canario a sus organizadores, "que han viajado al Archipiélago para conocer los detalles de la experiencia de Canarias, que acogió el certamen en 2009-la primera vez que este salía de Inglaterra- y donde registró un gran éxito de participación, sirviendo para situar a la producción quesera del Archipiélago en un contexto internacional".

Morales se refirió en su discurso al proyecto "Crecer Juntos", iniciativa que el Ejecutivo autonómico ponía en marcha hace un año con el fin de crear sinergias entre el sector primario y el turístico y en la que se enmarca esta colaboración, y destacó que el propósito de la Consejería de Agricultura,



Ganadería, Pesca y Aguas "es seguir trabajando para promocionar y fomentar la comercialización de los quesos de las Islas dentro y fuera de nuestras fronteras, conscientes de la calidad y la singularidad que caracteriza a nuestros productos y su potencial en otros mercados.

Tras el acto de presentación de la participación canaria en ambas iniciativas se ofreció a medios de comunicación especializados, productores y a representantes del sector un maridaje de quesos de las tres Denominaciones de Origen de Canarias y de la DOP Idiazábal del País Vasco- comunidad con gran tradición quesera- con vinos canarios, en el Restaurante MB del Hotel Abama, que también apoya ambos eventos.

En la pasada edición del World Cheese Awards, celebrada en Birmingham, participaron un total de 2.727 quesos de todo el mundo, entre los que resultaron premiados 18 de las Islas. Este año se espera que se den cita más de 3.000 muestras que



serán valoradas por unos 250 expertos internacionales.

ASPROCAN SUSCRIBE UN CONVENIO CON LA EMPRESA VEIMA PARA LA REALIZACIÓN DE LAS INSPECCIONES DE EQUIPOS FITOSANITARIOS CON TARIFAS ESPECIALES

Los productores de Plátano de Canarias con el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP) podrán beneficiarse de tarifas reducidas a la hora inspecciones de realizar las sus equipos aplicación de productos fitosanitarios acogiéndose a las condiciones del convenio con firmado VEIMA, una de las empresas autorizadas en Canarias para realizar estos estudios.

Los productores que se acojan a este convenio contarán además con el censo gratuito de los equipos móviles en el ROMA y de las instalaciones



fijas en el REGANIP, y las instalaciones que no superen la inspección en primera instancia podrán realizar un segundo examen gratuito

El objetivo de las inspecciones es comprobar que los equipos están en perfecto estado y garantizar la seguridad y salud de los trabajadores, la efectividad y economía de los tratamientos fitosanitarios y, además, el respeto por el medio ambiente. Se trata, por tanto, de conseguir la correcta aplicación de productos fitosanitarios en los cultivos de plátano.

En concreto, deben someterse a estas inspecciones los equipos fijos de aplicación de tratamientos, así como los equipos móviles como pulverizadores hidráulicos (barras y pistolas), hidroneumáticos (atomizadores), neumáticos (nebulizadores), centrífugos y espolvoreadores.

Sin embargo, están excluidos los pulverizadores de mochila y los pulverizadores de arrastre manual con depósito de hasta cien litros.



La normativa obliga a la inspección antes del 26 de noviembre de este año. En cuanto a la periodicidad de las inspecciones éstas deberán realizarse cada cinco años. Sin embargo, a partir del año 2020, todos los equipos deberán someterse al estudio con periodicidad trienal.

Los productores de Plátano de Canarias IGP interesados podrán solicitar más información a través del correo electrónico mlaguna@iteafveima.es o en los teléfonos 607 697 055, 922 099 180 y 928 903 889.

UNA AMENAZA FLOTANTE: LOS
CONTENEDORES MARÍTIMOS PROPAGAN
PLAGAS Y ENFERMEDADES

Los vertidos de petróleo atraen la atención de la opinión pública y generan preocupación, pero los



"vertidos biológicos" suponen una amenaza mayor a largo plazo y no tienen tanta repercusión

La UE pide consultas en la OMC por las medidas fiscales en Brasil a las importaciones



La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha tratado el peligro que supone el comercio internacional (la vía



más usada el transporte marítimo) para la propagación de plagas y enfermedades en las plantas, en el marco de un debate sobre riesgos de plagas y contenedores marítimos, el pasado 17 de agosto, .

Un hongo exótico acabó con miles de millones de castaños americanos a comienzos del siglo XX, alterando drásticamente el paisaje y el ecosistema, mientras que hoy el barrenador esmeralda del fresno -otra plaga que se propagó hacia nuevos hábitats a través de las rutas del comercio mundial-representa una amenaza similar para un árbol valioso, utilizado durante siglos para fabricar mangos de herramientas, guitarras y mobiliario de oficina.

Pero quizás el mayor "vertido biológico" de todos los tiempos se produjo cuando un microorganismo eucariota, similar a un hongo y llamado phytophthora infestans -el nombre proviene del griego y significa "destructor de plantas"- zarpó desde América a Bélgica.



A los pocos meses llegó a Irlanda, desencadenando una plaga de la papa que provocó una mortífera hambruna y una migración masiva de la población. No son los únicos casos. Un pariente del sapo gigante -especie tóxica que prolifera en Australia-, desembarcó recientemente de un contenedor que transportaba mercancías a Madagascar, un paraíso de la biodiversidad.

La capacidad de las hembras para poner hasta 40 000 huevos al año le convierten en una amenaza catastrófica para las aves y lémures locales, al tiempo que pone en peligro el hábitat de una gran cantidad de animales y plantas.

En Roma, las autoridades municipales están intensificando su campaña anual contra el mosquito tigre, una especie invasora que llegó por barco a Albania en los años 70. El Aedes albopictus, conocido por sus agresivas picaduras, prolifera actualmente en Italia y el calentamiento global



facilitará que colonice zonas de Europa septentrional.

La FAO recuerda que éste es el motivo por el cual los países del mundo se unieron hace más de seis decenios para aprobar la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) con el objetivo de ayudar a detener la propagación de plagas y enfermedades de las plantas a través del comercio internacional trasfronterizo, y de proteger a agricultores, silvicultores, la biodiversidad, el medio ambiente y los consumidores.

"Las pérdidas de cosechas y los costes que generan las plagas exóticas para combatirlas gravan fuertemente la producción de alimentos, fibras y forraje", sostiene Craig Fedchock, coordinador de la Secretaría de la CIPF en la FAO.

"En conjunto -explica- las moscas de la fruta, los escarabajos, los hongos y sus parientes reducen los rendimientos de los cultivos mundiales entre un 20 y un 40 por ciento".



El comercio es el vector, los contenedores el vehículo.

Las especies invasoras llegan a nuevos hábitats por diversas vías, pero la principal es el transporte marítimo. Y hoy en día este tipo de transporte conlleva la utilización de contenedores. En todo el mundo, se realizan unos 527 millones de desplazamientos de contenedores marítimos cada año: China mueve por sí sola más de 133 millones de contenedores anualmente.

No sólo la mercancía puede actuar como un vector para la propagación de especies exóticas capaces de causar estragos ecológicos y agrícolas, sino también los propios componentes de acero de los contenedores. Por ejemplo, un análisis de 116 701 contenedores para el transporte marítimo vacíos que llegaron a Nueva Zelanda en los últimos cinco años reveló que uno de cada diez estaba



contaminado exteriormente, el doble de la tasa de contaminación interior.

Entre las plagas encontradas: la oruga lagarta, el caracol gigante africano, las hormigas argentinas y el chinche apestoso marrón marmolado. Todas ellas amenazan los cultivos, los bosques y los entornos urbanos.

Por su parte, los residuos del suelo pueden contener semillas de plantas invasoras, nematodos y fitopatógenos.

"Los registros de inspección en Estados Unidos, Australia, China y Nueva Zelanda indican que miles de organismos de una amplia variedad de taxones están siendo transportados involuntariamente en los marítimos" afirmó contenedores recientemente Eckehard Brockerhoff, científico del Instituto de Investigación Forestal de Nueva Zelanda responsable principal del citado estudio, en una reunión en la FAO de la Comisión de Medidas Fitosanitarias (CMF), el órgano rector de la CIPF.



Los chinches apestosos y la cadena de suministro

El daño causado va mucho más allá de problemas relacionados con la agricultura y la salud humana. Las especies invasoras pueden obstruir los cauces fluviales y detener las centrales eléctricas. Las invasiones biológicas causan daños por valor de un cinco por ciento de la actividad económica mundial anual, equivalente a un decenio de desastres naturales, según un estudio.

El impacto económico de otras consecuencias más difíciles de cuantificar podría duplicar dicho valor, según Brockerhoff. Hoy en día, en torno al 90 por ciento del comercio mundial se transporta por mar, con una amplia variedad de alternativas logísticas, dificultando así un acuerdo sobre un método común de inspección.

El año pasado, unos 12 millones de contenedores entraron en los EEUU, utilizando al menos 77



puertos de entrada. Además, muchos cargamentos se transportan rápidamente hacia desde los puertos para entrar a tiempo en las cadenas de suministro.

Así es como el temido chinche apestoso marrón marmolado -que destruye velozmente frutas y cultivos de alto valor- comenzó su gira europea hace unos años en Zurich.

Para los viajes largos, este insecto prefiere acomodarse en los recovecos y las grietas del acero de los contenedores, y una vez asentado en su destino, suele crear nichos de hibernación en el interior de las viviendas.

Nueva Zelanda -que depende en gran medida de las exportaciones agrícolas-, ha establecido un sistema vanguardista de bioseguridad e higiene de los contenedores en su intento de impedir la entrada de especies invasoras.

Se basa en una alianza con la industria del transporte marítimo y en inspecciones en numerosos puertos del Pacífico, y ofrece el incentivo



económico de un menor número de inspecciones a la llegada para quienes cumplan la normativa.

Los índices de contaminación de los contenedores eran superiores al 50 por ciento antes de que se adoptara este sistema hace diez años.

Diseño de un plan de acción fitosanitario

Comisión Εl año la de Medidas pasado Fitosanitarias aprobó una recomendación animando organizaciones nacionales de protección fitosanitaria a reconocer y comunicar los riesgos contenedores marítimos, y a asociados los а aplicación contribuir la de las а secciones Código de prácticas relacionadas del para arrumazón de las unidades de transporte de las Naciones Unidas (Código CTU, por sus siglas en inglés), una guía no reglamentaria para la industria.

Esto permitiría a las partes interesadas implementar un sistema para hacer frente a estas amenazas sin perjudicar a los engranajes del comercio, con grúas automatizadas capaces de cargar y descargar hoy



en día contenedores en 20 segundos en un puerto de tamaño medio como el de Hamburgo, que mueve una cuarta parte del volumen del puerto de Shanghái.

Si bien se necesita más tiempo, parece que existe unanimidad sobre la trascendencia de los riesgos y la necesidad de tomar medidas.

Por ahora, se está a la espera de acontecimientos, mientras las partes interesadas dan un margen de tiempo a las medidas iniciales voluntarias, a un uso más generalizado de mejores prácticas o a una aplicación más diligente de los procedimientos existentes: en función del éxito de estas medidas la Comisión se replanteará el posible desarrollo de una norma internacional en el futuro.

EL QUESO CANARIO ACUDE A SAN SEBASTIÁN PARA REFORZAR SU RECONOCIMIENTO MUNDIAL



La capital guipuzcoana acoge este año, en noviembre, el 'International Cheese Festival' y el 'World Cheese Awards', donde las Islas aspiran a mejorar los 18 premios obtenidos en la edición anterior





Los cargos de Agricultura José Díaz-Flores y Abel Morales, con Luisa Villegas, directora del World Cheese Awards 2016

Los cargos de Agricultura José Díaz-Flores y Abel Morales, con Luisa Villegas, directora del World Cheese Awards 2016 Cedida

FΙ International Cheese Festival y el World Cheese Awards 2016, considerado el concurso de quesos más importante del mundo, se celebrará este año en San Sebastián (Guipuzcoa) durante los días 16, 17 y 18 de noviembre, con la organización de la Asociación de Productores de Queso Artesano del País Vasco Artzai Gazta. Estas citas contarán con destacada de las producciones presencia canarias. Así lo anunciaron hoy en rueda de prensa el viceconsejero de Sector Primario, Abel Morales; la directora de dicho festival, Luisa Villegas, y el del Calidad director Instituto Canario de Agroalimentaria (ICCA), José Díaz-Flores.



Durante su intervención, Díaz-Flores indicó que el Gobierno canario gestionará a través de Proexca el envío de los quesos canarios que participen en el certamen y que el ICCA y la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias se encargarán de coordinar la visita al País Vaso de representación de queseros del Archipiélago. Estos oportunidad participar en tendrán la de actividades vinculadas a ambas citas y así conocer de cerca el trabajo de los productores de la denominación de origen protegida (DOP) Idiazábal, a través de visitas a explotaciones ganaderas y queserías adscritas a esta DOP dirigidas a compartir conocimientos e intercambiar experiencias.

Además, el Ejecutivo canario contará con un del Queso, una pabellón en la Feria de actuaciones previstas en el marco del International Cheese Festival, donde se dará cita una importante representación de productores y compradores y donde técnicos del ICCA realizarán catas



comentadas y sesiones de maridaje de quesos y vinos canarios para dar a conocer las producciones de las Islas y abrir nuevas vías de comercialización exterior.

Luisa Villegas ahondó en la vinculación del queso con la gastronomía y anunció que, junto a jornadas, talleres y otras muchas actividades en las que el queso será el protagonista, está prevista la participación de un nutrido grupo de cocineros de reconocimiento internacional.

El primer foro internacional del pastoreo, jueces, denominaciones de origen, profesionales del sector lácteo, afinadores, foodies, bloggers gastronómicos, prensa, reconocidos chefs y diferentes convocatorias forman parte del listado de ingredientes del festival.

El viceconsejero del Sector Primario expresó su satisfacción "porque ambas citas vayan a tener cierto sabor canario" y reiteró el apoyo del Gobierno autonómico a los organizadores, "que han viajado al



Archipiélago para conocer los detalles de la experiencia de Canarias, que acogió el certamen en 2009 -la primera vez que éste salía de Inglaterra- y que registró un gran éxito de participación. También sirvió para situar a la producción quesera del Archipiélago en el ámbito internacional".

En la pasada edición del World Cheese Awards, celebrada en Birmingham, participaron un total de 2.727 quesos de todo el mundo, entre los que resultaron premiados 18 de las Islas. Este año se espera la presencia de 3.000 muestras, que serán valoradas por unos 250 expertos internacionales.

RTVC

LA COMARCA DE ABONA VE MERMADA SU PRODUCCIÓN DE UVA EN UN 40%

En plena época de vendimia los agricultores tinerfeños empiezan a comprobar cómo las



inclemencias del tiempo durante el verano han mermado la cantidad de uva.

En plena época de vendimia los agricultores tinerfeños empiezan a comprobar cómo las inclemencias del tiempo durante el verano han mermado la cantidad de uva, que no presenta tampoco su mejor aspecto.

Este año en la comarca de Abona se ha recogido un 40 por ciento menos.