



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

VIERNES 11 DE NOVIEMBRE DE 2016

EL DÍA:

VINO A BABOR EN EL SUR



Vino a babor en el Sur

El puerto deportivo de Marina del Sur ha confeccionado para mañana una succulenta propuesta que aúna ocio y gastronomía denominada "Vino a babor". Esta iniciativa gratuita combinará ingredientes tan atractivos como los caldos de la comarca Sur, la comida típica de Canarias, el turismo y el mundo náutico en el entorno privilegiado de este enclave de Arona.

El "plan de abordaje" de este evento, que arrancará a las 12:00 horas, incluirá diferentes demostraciones de artesanía, coctelería, catas de vinos, o actividades para niños e, incluso, un taller de maquillaje para adultos y niños. Completarán la oferta de ocio un total de 20 stands con varias sorpresas culinarias, como corte de jamón, tapas variadas, sardinas al espeto y una gran carta de vinos a degustar. Todo amenizado con música de varios grupos y DJ.

La única actividad que requiere inscripción previa es el taller de cocina para niños "Hoy cocino yo", a cargo de la empresa Se te va la olla, ya que los interesados en participar deberán formalizar su reserva durante estos días en el teléfono 655 788 200.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

"Vino a babor" cuenta con el patrocinio del Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Arona, El Torito Grill, Consejo Regulador de Denominación de Origen Abona, el CIT del Sur, Saborea Tenerife y Turismo de Tenerife. También colaboran con el evento la Asociación de Barman de Tenerife y la Zona Comercial Abierta de Las Galletas.

El muelle deportivo de Marina del Sur, que ofrece a sus usuarios un total de 153 amarres de hasta veinte metros de eslora, cuenta además con excelentes instalaciones para acoger este tipo de eventos. De hecho, el pasado mes de junio la instalación albergó Fenáutica, una feria dedicada al mundo de las embarcaciones y que visitaron más de 10.000 personas entre los dos días de apertura.

LA PROVINCIA:

LA CAPITAL CELEBRA EL AÑO INTERNACIONAL DE LAS LEGUMBRES

El Mercadillo de La Villa de Teguire acogerá este domingo una degustación de productos elaborados con semillas de la tierra

El Ayuntamiento de Teguire celebra el Año Internacional de las Legumbres con una feria monotemática en el Mercadillo de La Villa, con el fin de impulsar el consumo del producto local. Este domingo 13 de noviembre, de 9 a 14 horas, los visitantes podrán degustar distintos tipos de platos elaborados con legumbres del municipio en la zona agrícola, donde se expondrán las distintas legumbres que se cultivan en el municipio de Teguire.

Desde el área de Agricultura y Mercadillo, que coordinan Agustín Méndez y Maripaz Cabrera, respectivamente, han puesto en marcha esta iniciativa conjunta que también se trasladará a los colegios del municipio, donde se les explicará la importancia del consumo de nuestras legumbres y las variedades



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

que se cultivan en el municipio, así como un taller práctico donde los niños plantarán legumbres en macetas.

Bajo el lema "Semillas nutritivas para un futuro sostenible", Tegui se apuesta por relanzar el consumo local, en este caso, de granos que se cultivan en Lanzarote, los cuales se plantan principalmente en arenados y concentran una gran cantidad de nutrientes.

Lenteja menuda, media y lentejón, garbanzos y garbanzas, chícharos blancos, moros o negros, arvejones, arvejas menudas, lisas o de paloma, judías blancas, pintadas y de manteca, serán todas las variedades que el público podrá consumir en esta muestra que también persigue dinamizar la zona agrícola del Mercadillo de La Villa.

"Nos gustaría recordar a todos nuestros vecinos y empresarios, las principales razones para comprar los productos de nuestros agricultores, no solo por que sean más frescos por la proximidad, sino porque comprando a los productores locales apoyamos el desarrollo sostenible de sus tierras y darán trabajo a muchas familias y manteniendo la riqueza medioambiental y paisajística de nuestro municipio", ha declarado Oswaldo Betancort como alcalde de Tegui.

VINO Y MODA EN SANTA BRÍGIDA

El municipio organiza hoy un pase de modelos en la puerta principal del Ayuntamiento con participación de los comercios

C. D. Peñate

'Vino y moda' es el lema del pase de modelos que tendrá lugar en la puerta principal del Ayuntamiento de Santa Brígida hoy viernes, que organiza la corporación municipal dentro del programa Santa Brígida con Vino, y que



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

cuenta con la colaboración de varios comercios del municipio y el área de Empleo, Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria. El mismo viernes se celebrará en la Casa del Vino, durante la mañana y la tarde, una serie de ponencias y una mesa redonda en torno al 'Paisaje cultural del vino: estrategias para el desarrollo local'.

Santa Brígida con Vino ofrece este próximo fin de semana varias actividades entre las que destacan el comienzo el viernes 11 de noviembre de las ponencias y taller técnico 'El paisaje cultural: estrategias para el desarrollo local' que darán comienzo a las 9.30 en la Casa del Vino y que se prolongarán durante todo el día. Esta actividad está coordinada por la empresa Tu destino rural.

El viernes, a las 20.00 el programa recoge una novedosa iniciativa en la que se implican los comercios de textil del municipio, bajo el lema Vino y Moda. Esta propuesta llevará a la puerta del Ayuntamiento a diversos modelos que representan a distintas tiendas como Boutique Ezquerra, Carmen Secret, Rojo Amapola, Rosy Perfumería y Secondmark. Los responsables de dichos comercios, han preparado una muestra vinculada a un vino y a una bodega del municipio con las sugerencias que los vinos sugieren a la moda de sus establecimientos.

La jornada de Santa Brígida con Vino no acaba en este evento, ya que a partir de las 21.00 se celebra 'Vino la música' en el bar Juansito (La Atalaya), con la actuación de Carlos Morales Trío. El sábado 12 de noviembre se celebrará la reunión técnica sobre 'El paisaje cultural: estrategias para el desarrollo local' y el domingo 13 de noviembre se celebra 'De vinos por Tasaute', con visita a las bodegas Ventura, Rincón del Guinguada y Volcán, excursión con almuerzo. Asimismo, a las 12.00 tendrá lugar la presentación Vinos de Sataute en Café El Despacho en la calle Real. La jornada en torno al 'Paisaje cultural del vino: estrategias para el desarrollo local' incluye la presentación de ponencias, un coloquio y un taller técnico para sentar las



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

bases de la estrategia que será incorporada por el Ayuntamiento en su plan estratégico.

BRUSELAS OFRECE AYUDA A VALSEQUILLO PARA EL FUTURO DEL CULTIVO DE FRESAS

El alcalde y los productores de esta fruta también reciben el compromiso de la Oficina Canaria en la Unión Europea

Cristóbal D. Peñate

Bruselas ofrece ayuda a Valsequillo para el futuro del cultivo de fresas

La delegación de vecinos de Valsequillo, encabezada por el alcalde del municipio, Francisco Atta, visitó ayer el Parlamento Europeo con el eurodiputado Juan Fernando López Aguilar de anfitrión, que mantuvo un encuentro con los representantes de distintos sectores económicos de la localidad.



López Aguilar, acompañado por un funcionario de la eurocámara, escuchó sus reclamaciones, sobre todo las que tienen que ver con el sector de la fresa, líder en el mercado canario en cuanto a calidad y producción. La delegación de productores de fresa de Valsequillo recibieron el compromiso de la UE de ofrecer ayudas y subvenciones a este producto.

El alcalde y su comitiva también se reunió con representantes con la Delegación de Canarias en Bruselas. La reunión se hizo con el director de la Oficina



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Canaria en Bruselas, José Miguel Luengo, y algunos técnicos, desarrollándose posteriormente un encuentro de trabajo con la finalidad de intercambiar análisis y perspectivas de cara a los sectores económicos y sociales, con vistas a su potenciación.

Luengo se interesó por la situación de Valsequillo en la producción y desarrollo de la fresa y también ofreció la intermediación de la Oficina Canaria en la capital comunitaria para comunicar y avanzar diferentes aspectos de interés para diversas esferas y posibles líneas de financiación.

El alcalde de Santa Brígida, José Armengol, también acompaña a la delegación de Valsequillo en calidad de técnico concededor de las ayudas y subvenciones de la UE ya que era gerente de Aider Gran Canaria antes de acceder a la alcaldía.

La delegación tuvo la oportunidad de visitar la localidad de Wépion, en la provincia de Namur. Wépion es famoso por la calidad de las fresas que se ofrecen a la venta durante la temporada de esta fruta. Actualmente , la subasta de fresas Wépion ha sido enviada a Rungis en Francia.

"Hoy en día la actividad está altamente profesionalizada y hay mercados de fresas, mediante subasta, de mayo a agosto", señaló Atta. También conocieron el Museo de la Fresa, establecido en dicha localidad. Además, se han realizado otros encuentros más específicos con la Comisión Europea.

DIARIO DE AVISOS:

“DE LA PALMA HAN SALIDO MUCHOS MILES DE UNIVERSITARIOS PERO MUCHOS NO SABEN DÓNDE TIENEN SUS PADRES LA FINCA DE PLÁTANOS CON LA QUE LES PAGARON LA CARRERA”

EUGENIA PAIZ



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



Imagen del litoral palmero en su vertiente sur. | DA

“De La Palma han salido muchos miles de universitarios pero muchos no sabendonde tienen sus padres la finca de plátanos con la que les pagaron la carrera”. El doctor en Geografía y exconsejero de Agricultura y Paisaje del Cabildo de Tenerife, Wladimiro Rodríguez Brito, ha salido al paso de los resultados del estudio sobre la economía palmera elaborado por la Cátedra de Turismo de la Universidad de La Laguna, del que dice “necesitamos no solo estadísticas; es injusto medir la agricultura y la economía en La Palma solo en términos económicos, de Producto Interior Bruto”.

Este razonamiento lo explica indicando que “el PIB ignora y no puede contabilizar gran parte del esfuerzo ni del trabajo, ni de la manera de sobrevivir de todo un pueblo como el palmero, con una historia y una cultura ligada al plátano”. Va más allá y otorga una cuota de responsabilidad a la falta de pedagogía que se hace en esta materia desde el ámbito universitario indicando que “la Universidad de la Laguna no está haciendo un esfuerzo intelectual para revalorizar la cultura rural, la cultura tradicional”.

Asegura el experto en materia agraria, quien además cuenta con un amplio bagaje en política y por su amplia trayectoria como un hombre ligado al campo y a las medianías palmeras, que “en La Palma hay una devaluación del modelo de vida ligado al campo y a las medianías” por lo que entiende que conclusiones como las del estudio Los Pilares de la Economía palmera elaborado por la Cátedra de Turismo de la Universidad de La Laguna, no contribuyen a poner en valor un bien común, tanto en el ámbito cultural



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

como económico y ligado al bienestar y la estabilidad de la población palmera.

Wladimiro Rodríguez Brito subraya que “el mundo rural de La Palma no puede seguir perdiendo efectivos” y recuerda el valor añadido del sector platanero para una isla eminentemente rural como La Palma indicando que ésta solo tiene el 3% de la población censada en Canarias, un aspecto que explica, debe ser “prioritario” a la hora de evaluar “qué estamos haciendo para evitar esa situación”.

Aún así reconoce que “el turismo me parece necesario y complementario, no están reñidas ambas actividades. Necesitamos que haya turismo y esto podría generar, junto al cultivo del plátano, riqueza y estabilidad económica y social en la Isla”. Defiende que La Palma es, en términos de calidad de vida, “la mejor isla del Archipiélago para vivir” pese a lo cual subraya que “no podemos obviar que se requiere de la creación de riqueza y de estabilidad económica, algo que nos puede dar el plátano y el turismo”.

Agrega un dato para la reflexión: “La Palma tiene la mitad de los agricultores de plátanos de Canarias, esto quiere decir que muchas familias están viviendo o mal viviendo con 20 o 30 mil kilos de plátanos por familia”. Esa supervivencia “años atrás se representaba de un modo totalmente distinto” dado que “antes esas familias tenían una economía complementaria entre los plátanos y la medianía, entre los plátanos y la ganadería”.

CANARIAS 7:

ANTONIO, EL GUARDIAN DE LAS SEMILLAS AUTÓCTONAS DE FUERTEVENTURA

A los nueve años, agarró por primera vez el arado, iniciándose en el cultivo de las legumbres en gavias. Ochenta años más tarde, sigue aplicando su sabiduría después de que cada lluvia y buscando las semillas mayoreras que plantó de joven. El sábado participa en el Potaje Científico de la ACISI que conmemora el Año Internacional de las Legumbres.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Las arvejas en la primera reja, luego el trigo, la cebada y las lentejas, y finalmente el fondo de la gavia en barbecho para garbanzas en marzo, chícharos y millo. Es el orden de cultivo que aprendió Antonio González Carrión (Villaverde, 1927) desde pequeño y que aún repite cuando la tierra está «en coyuntura», esto es cuando se coge con las manos y se granula, «entonces está para arar».



Antonio, carpintero jubilado de 89 años a punto de cumplir, lleva la agricultura tradicional en su ADN y la divulga con paciencia. «Una gavia está bebida cuanto está llena y desagua; y está regada cuando coge agua, pero no llega a desaguar». Además se dedica a recopilar semillas autóctonas de Fuerteventura, de las que plantaba con su padre: la lenteja majorera (más pequeña y más fácil de conseguir en el resto de la isla); trigo morisco (también más pequeño), que se perdió y consiguió en Lanzarote hace un año, «y lo tengo guardado como oro en paño»; cebada que consiguió hace dos años en Casillas del Ángel; y dos tipos de millo cuyas semillas «nunca se perdieron».

De sus 80 años de sabiduría y práctica agrícola, hablará el próximo sábado, a las 11.30 horas, en el centro cultural Raíz del Pueblo de La Oliva, en el Potaje Científico de Legumbres, Cocina y Arte que impulsa la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACISI) con motivo del Año Internacional de las legumbres. Además de González Carrión, el cocinero Marcos Gutiérrez preparará unas garbanzas y Lala Carreño, el indispensable potaje de lentejas majoreras. Juan Miguel Torres, doctor en Biología y Edafólogo, disertará sobre el territorio y las legumbres de Fuerteventura, mientras que la dietista-nutricionista Pamela Alvarez Trencó



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

ahondará en su valor como alimento. También habrá garbanzas, aunque no se sabe si de semilla majorera, y hasta un poema de Marcos Hormiga.

Con dos Cafés Científicos, no ya potajes, se continuará conmemorando este año internacional. Dos expertos en semillas antiguas de Canarias, Jaime Gil y Marta Peña, ofrecen charlas el próximo 29 de noviembre.

La única tahona que sigue en pie en Villaverde. Antonio recuerda como primero se dedicó «a las cabras y a la escuela» desde pequeño. «Pastoreaba descalzo, por lo que quedaba sin uñas y me curaba echándome un puño de tierra y seguía caminando tras el ganado».

Su iniciación en el mundo de las gavias y las legumbres llegó con nueve años, cuando cogió el arado por primera vez con su padre con quien hizo de todo en el campo: arrancar, trillar, moler y hasta hacer pajeros como el que, por empeño de su nuera, construyó el año pasado y llenó de cebada, «antes se ponía dentro el queso para que se curara con el grano desde agosto hasta diciembre. A veces, el queso salía con gusanos pequeñitos que llamábamos saltones, pero nos lo comíamos igual y estaba bueno».

También rehabilitó una de las 17 tahonas que hubo en Villaverde. Empezó cuando se jubiló y lo fue haciendo al golpito, ayudado por su experiencia de carpintero. Finalmente, y para completar su dedicación al campo, hace vino y tiene lagar propio, obteniendo su vino blanco el primer premio en las fiestas de Fray Andresito, en Ampuyenta.

De sus cuatro hijos, solo a uno le gusta la agricultura. «El sueldo del campo no se puede con comparar con el de otros. La agricultura es un trabajo malo: con el culo siempre para arriba y la cabeza para el suelo», bromea.

Las legumbres y los cereales que cultiva hoy en día «me las como o las regalo, no las vendo porque nadie sabe el trabajo que dan». Este agricultor las planta, recoge y trilla solo. «Antes, se ayudaba mucho la gente: a echar



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

torta, a amasar, a arrancar. Hoy, no. Te miran y parecen decir Mira el babieca ese».

Antes también eran malos casi todos los años y no llovía igual. «Ahora cae agua sin control ninguno, destrozando todo».

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

UN ACEITE DE OLIVA DE LA COOPERATIVA DE ABONA GANA LA GRAN OLIVA DE ORO

Un total de 32 muestras han participado en la segunda edición del certamen, que pretende impulsar la comercialización de este producto



Un aceite de Oliva de la cooperativa de Abona gana la gran oliva de oro
EFE Un aceite de oliva virgen extra, elaborado por la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona bajo la marca comercial Oleoteide, ha ganado la segunda edición del concurso convocado por el Cabildo de Tenerife.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Este producto, un aceite de la variedad picual, ha conseguido las máximas distinciones del certamen, la Gran Oliva de Oro, que lo acredita como el mejor aceite de oliva virgen extra de Tenerife y de Canarias de 2016, informa un nota del Cabildo.

También han sido reconocidos con el premio Oliva de Oro dos aceites de la marca Teguerrey de Fuerteventura, resultante de la mezcla de las variedades arbequina y picual y otro monovarietal de hojiblanca.

Con la Oliva de Plata han resultado distinguidos otros cinco aceites: uno monovarietal picual de Fuerteventura presentado por Maninubre S.L. con la marca Raís; otro picual, esta vez procedente de Gran Canaria, comercializado con la marca "Olivo canario" y un arbequina de Fuerteventura presentado por Luis Hernández, con la marca Teguerrey.

También recibieron este galardón un aceite arbequina de Tenerife elaborado por la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (Tenerife) bajo el nombre de Oleoteidey una mezcla de hojiblanca y picual procedente de la isla majorera que se comercializa con el nombre de Agroturismo La Gayria.

El premio a la mejor presentación ha sido también para la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona.

El vicepresidente insular y consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, explica en la nota que el principal objetivo de este concurso es impulsar la producción de aceite de oliva para generar un producto de calidad con valor añadido para su comercialización.

Un total de 32 muestras de 17 productores de Tenerife, Fuerteventura y Gran Canaria han participado en esta segunda edición del concurso y ocho han competido en el apartado de presentación.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Todas se han sometido a una cata "a ciegas" por parte de un jurado experto, que ha valorado el producto según las recomendaciones del Consejo Oleícola Internacional.

Los aceites que han participado en el certamen han competido en tres categorías: siete en la de mezcla o coupage resultantes de la molienda de distintas variedades de aceitunas o de mezcla de aceites de distintas variedades en diversas proporciones, y 17 en la de monovarietales, concretamente de arbequina, picual, hojiblanca, verdial y koroneiki.

CANARIAS 24 HORAS:

UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE TENERIFE, ELEGIDO EL MEJOR DE CANARIAS EN EL CONCURSO CONVOCADO POR EL CABILDO



Tenerife/ Un total de 32 muestras han participado en la segunda edición del certamen, que pretende impulsar la comercialización de este producto.

Un aceite de oliva virgen extra, elaborado por la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona bajo la marca comercial Oleoteide, ha ganado la segunda edición del concurso convocado por el Cabildo. Este producto –un aceite de la variedad picual – ha conseguido las máximas distinciones del certamen, la



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Gran Oliva de Oro, que lo acredita como el mejor aceite de oliva virgen extra de Tenerife y de Canarias de 2016.

También han sido reconocidos con el premio Oliva de Oro dos aceites de la marca Tegurey de Fuerteventura: uno resultante de la mezcla de las variedades arbequina y picual y otro monovarietal de hojiblanca. Con la Oliva de Plata han resultado distinguidos otros cinco aceites: uno monovarietal picual de Fuerteventura presentado por Maninubre S.L. con la marca Raís; otro picual, esta vez procedente de Gran Canaria, comercializado con la marca 'Olivo canario'; un arbequina de Fuerteventura presentado por Luis Hernández, con la marca Tegurey; un aceite arbequina de Tenerife elaborado por la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona (Tenerife) bajo el nombre de Oleoteide; y una mezcla de hojiblanca y picual procedente de la isla majorera que se comercializa con el nombre de 'Agroturismo La Gayria'. El premio a la mejor presentación ha sido también para la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona. El vicepresidente insular y consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, explica que el principal objetivo de este concurso "es impulsar la producción de aceite de oliva para generar un producto de calidad con valor añadido para su comercialización". Morales subraya que "el Cabildo quiere apoyar con este certamen un cultivo que ha mostrado una gran capacidad de expansión en la Isla". Un total de 32 muestras de 17 productores de Tenerife, Fuerteventura y Gran Canaria han participado en esta segunda edición del concurso y ocho han competido en el apartado de presentación. Todas se han sometido a una cata "a ciegas" por parte de un jurado experto reunido ayer [miércoles 9], que ha valorado el producto según las recomendaciones del Consejo Oleícola Internacional.

Los aceites que han participado en el certamen han competido en tres categorías: siete en la de mezcla o coupage resultantes de la molienda de distintas variedades de aceitunas o de mezcla de aceites de distintas variedades en diversas proporciones, y 17 en la de monovarietales, concretamente de arbequina, picual, hojiblanca, verdial y koroneiki.

CANARIAS AHORA:

LANZAROTE RECLAMA ESTAR EN LA COMISIÓN DE SEGUIMIENTO DE LAS AYUDAS AGRÍCOLAS EUROPEAS

La iniciativa de esta demanda isleña corre a cargo de la 'Mesa del Diálogo del Sector Primario de Lanzarote', creada por el Cabildo insular

Diario de Lanzarote - Arrecife



Diario de Lanzarote.

Tras su constitución en diciembre del pasado año a iniciativa del Cabildo de Lanzarote, la 'Mesa del Diálogo del Sector Primario de Lanzarote' mantuvo su segunda reunión en el Centro Sociocultural de Mancha Blanca con el fin de que asociaciones y profesionales vinculados al sector primario insular (ganaderos, queseros, viticultores, bodegueros, pescadores o agricultores) contasen con un foro donde poder exponer sus demandas e inquietudes.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Según explica el consejero responsable de dichas áreas en la primera Corporación insular, Antonio Morales, en el encuentro volvió a exponerse "la necesidad de adaptar a la realidad del sector los distintos planeamientos, como el Plan Insular de Ordenación de Lanzarote, el Plan Especial de La Geria y los planes generales de ordenación municipales".

En este sentido, la Mesa volvió a trasladar la necesidad de que dichos planeamientos "den respuesta a las necesidades requeridas por el sector, referidas a los usos de las actividades, y que se muestran imprescindibles para su propia supervivencia y por lo tanto para la conservación y mantenimiento del territorio y de un paisaje tan singular como el que tenemos en la isla", agrega Morales.

EL APURÓN:

EL MARIDAJE DE TAPAS CON QUESO Y VINO DE LA PALMA, UN ÉXITO

Esta tarde se inaugura la exposición 'El queso palmero a través de su propia mirada' en el Museo Arqueológico Benahorita de Los Llanos



La VI Semana del Queso Palmero, que se celebra en Los Llanos, está teniendo una buena acogida y prueba de ello son por ejemplo las 22 personas



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

que participaron ayer en el maridaje entre tapas elaboradas a base de Queso Palmero DOP y Vinos de La Palma.

Las tapas fueron elaboradas por los alumnos de 1º del Ciclo de Cocina y Restauración del IES Virgen de Las Nieves utilizando quesos madurados (semicurados y curados de Quesos Minervino) y deleitaron al público asistente, que un año más llenó el aula de la Escuela de Capacitación Agraria.

Entrantes con espuma de queso, pescado y carnes acompañadas de queso palmero y postres fueron las tapas presentadas por los profesores Diego Rodríguez (profesor del Ciclo de Cocina y Gastronomía, Enólogo y Asesor Gastronómico) y Amara Méndez (profesora del Ciclo de Cocina y Gastronomía), las cuales fueron excelentemente maridadas con Vinos Vega Norte (Albillo Criollo, Tradicional, etc.) por Nahum Armas, profesor del Ciclo de Servicios en Restauración, que puede ser considerado uno de los mejores Metres de Canarias, siempre acompañado por los alumnos de 1º del Ciclo de Servicio en Restauración que brindaron a los participantes un magnífico servicio.

Dentro de las actividades previstas en el convenio de colaboración entre el CRDOP Queso Palmero y el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane ayer miércoles desde las 20:00 horas se celebró en el marco de las Jornadas de Puertas Abiertas de la Casa Museo del Vino de Las Manchas, el primer maridaje entre dulcería tradicional, vinos y Queso Palmero, donde 23 asistentes pudieron comentar las sensaciones organolépticas (gusto, olfato, etc.) al armonizar una bolla de boniato (receta tradicional de nuestra repostería palmera recuperada y comercializada por BOLLAS Aridane), y dos quesos tiernos palmeros (Quesos D^a Victoria y Quesos Vitorino) con dos vinos palmeros (blanco y rosado), recibiendo sobre todo esta última combinación (bolla de boniato, queso tierno y vino rosado) las alabanzas de los participantes.

Para concluir la VI Semana del Queso Palmero, ya que por cuestiones organizativas la IV Feria del Queso Palmero y la Alimentación se aplaza para febrero del próximo año, podremos disfrutar desde las 17:00 horas de hoy jueves de la exposición fotográfica "El Queso Palmero a través de su propia mirada", donde se muestran fotografías realizadas por casi una veintena de queseros y queseras pertenecientes al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Palmero. Dicha exposición estará hasta el 5 de



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

diciembre en el Museo de Arqueológico Beneahorita, con horario de lunes a sábado de 9:00 a 20:00 horas.

La exposición se llevará también a otros municipios, estando concretada ya su presencia en diciembre en el Museo Etnográfico Casa del Maestro de Tijarafe y en enero en el Mercadillo del Agricultor de El Paso.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2016/219/003.html>

OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

4148 Dirección General de Agricultura.- Resolución de 7 de noviembre de 2016, por la que se conceden las subvenciones destinadas a apoyar las inversiones en transformación, comercialización y/o desarrollo de productos agrícolas, convocadas por Orden de 28 de diciembre de 2015, de esta Consejería.

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

<http://www.boplaspalmas.net/nbop2/>

ADMINISTRACIÓN LOCAL

EXCMO. CABILDO INSULAR DE FUERTEVENTURA

· Ampliación del plazo de justificación de la convocatoria de subvenciones para la electrificación mediante energías renovables de explotaciones ganaderas no conectadas a la red – anualidad 2016 (MEDIDA V), así como la ampliación de los créditos afectos a la misma

EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA

· Resolución de la convocatoria de subvenciones para el año 2016 para el fomento de actividades ganaderas realizadas por asociaciones de apicultores.