



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

SABADO 08 DE ABRIL DE 2017

EL DÍA:

LA V FERIA DEL QUESO "UNTA" EL FIN DE SEMANA EN PINOLERE



La V Feria del Queso "unta" el fin de semana en Pinolere

El barrio orotavense de Pinolere acoge este fin de semana, los días 8 y 9 de abril, la nueva feria regional del queso que cumple su séptima edición y en esta ocasión rinde homenaje a los quesos y queserías de La Gomera. Frescos, curados, semicurados, de gofio, de pimentón, de untar... una muestra de variedades de este manjar. Paralelamente se desarrollará el V Concurso de Quesos 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

Programa

Sábado

10:30 Muestra de las razas canarias de perros, cabras, gallinas, ovejas, cochinos negros, vacas y burros

11:00 Proyección del documental "Cabrerros", de Abel Hernández Belza, y apertura de la exposición de fotos y textos sobre "El baño de las cabras en el mar del Puerto de la Cruz"

12:30 Presentación del proyecto "Haciendo visible la lana", dirigido por Beatriz Ballester Morón.

Por la tarde se presentarán los libros "Quesos imprescindibles de Canarias" y "Últimos trashumantes de Canarias", publicados por Pellagofio Ediciones con Yuri Millares, Isidoro Jiménez y Tato Gonçalves.

Conferencia sobre la ganadería canaria y los aborígenes, a cargo de Juan Francisco Capote.

16:30 Reconocimiento de razas pastor garafiano, lobito herreño y ratonero palmero

Homenaje a las mujeres valedoras del sector caprino en el Valle de La Orotava.



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

A lo largo de la tarde se celebrarán talleres para los pequeños de ordeño y trasquilado de ovejas, así como cocina en directo con el queso gomero como principal protagonista.

Domingo

VI Concurso del Dogo-Presa Canario; catas de quesos y cocina con Braulio Simancas- chef del restaurante Las Aguas del hotel Bahía del Duque.

LA PROVINCIA:

SAN MATEO CONQUISTA CON LOS SABORES DEL CAMPO

Unos 60 productores de café, quesos, miel, mermeladas, aceites, vinos, aceitunas, gofio, turrónes, productos derivados de la batata, panadería y bollería se dan cita en el mercado agrícola artesanal este fin de semana, con música de Jóvenes Cantadores, y Los Gofiones.

M. Pino Pérez

La Vega de San Mateo es más que nunca una comarca agrícola y comercial. Más de 60 productores de café, quesos, mermeladas, aceites, vinos, aceite, aceitunas, gofio, turnos, productos derivados de la batata, panadería y bollería se han dado cita en la Feria de Canarias de Productos de la Tierra, que celebra su sexta edición. Como dijo el alcalde de San Mateo, Antonio Ortega, en el acto de inauguración, al recorrer los diversos puestos quedaba patente que "Canarias tiene productos de calidad", y por eso hay que ofrecer una oportunidad a los que viven del sector primario, que "sigue pasando



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

dificultades" para den a conocer lo que cultivan o elaboran. A su vez, el consejero de Agricultura del Cabildo, Miguel Hidalgo, apuntó que detrás de cada producto hay una familia, una parte de la economía de la Isla que se debe tener en consideración, al margen de la contribución que hace la agricultura al paisaje. Tras la inauguración de esta muestra, que se celebra hasta el domingo en el mercado agrícola, actuó en la nueva Plaza, que llevará el nombre de Los Gofiones, Jóvenes Cantadores, Con un sol imponente, el público ocupó todas las sillas, y los alrededores, para seguir la actuación de este grupo. Esta tarde le tocaba el turno a Los Gofiones, y mañana domingo a La Trova.

UNA OVEJA-CABRA NACIDA EN LANZAROTE HACE UN AÑO VUELVE A HACERSE VIRAL

Aunque fue noticia en febrero de 2016, en los últimos días ha vuelto a compartirse en las redes sociales como si fuera un nuevo alumbramiento

Hace poco más de un año, medios de comunicación de toda España cubrían una insólita noticia que tenía lugar en Lanzarote: el nacimiento de una oveja-cabra. Ahora, la historia ha vuelto a hacerse viral en las redes sociales, donde se está compartiendo como si se tratara de un nuevo alumbramiento.

La noticia original data de febrero de 2016, cuando medios como Antena 3 dedicaron espacio a este curioso ejemplar nacido en una granja de Soo. El hecho de que su madre fuera una cabra, cuando su aspecto era el de una oveja, ya hizo entonces famoso a este animal conejero.



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

Pero no es el único ovino peculiar en las Islas. En Telde, una oveja separada de su madre al nacer, fue criado por su dueño a biberón y adoptó las conductas de un perro.

LOS BODEGUEROS TIENEN DIFICULTADES PARA ABASTECER DE VINO

EL MERCADO

Los 3,7 millones de kilos de uva de 2015 son insuficientes para paliar la mala cosecha de 2016

Aránzazu Fernández

Los bodegueros tienen dificultades para abastecer de vino el mercado



La gran cosecha de la vendimia de 2015 en Lanzarote, cuando se recogieron 3.708.873 kilos de uva, la mayor cantidad obtenida, al menos, en las dos últimas décadas, según los datos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote, palía en algunos casos la escasez de vino de algunas bodegas en este 2016 como consecuencia de la catastrófica producción del pasado año, cifrada en 695.571 kilos, la peor que se recuerda, debido a la climatología.

Ignacio Valdera, socio de Los Bermejós, aseguró el pasado viernes que aún tienen en el mercado caldos de 2015 y que están terminando de embotellar los últimos depósitos de la variedad de malvasía de la añada de ese año. En un mes o dos comenzará a preparar las botellas "con mezcla de los caldos de 2015 y 2016 para hacer un poco de puente de la cosecha del pasado año". Prevé que estén en el mercado el próximo mes de junio, aunque por poco



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

tiempo, ya que estima que en octubre "se quedarán sin existencias", ya que no tendrán más vino hasta noviembre de 2017, que será el que se elabore con la uva de la próxima vendimia, que tendrá lugar en agosto.

Fermín Otamendi, copropietario de Bodegas El Grifo, una de las mayores industrias bodegueras de la Isla, cree que "en general todo el mundo está justo de vino" y reconoció que "estamos escapando gracias a la cosecha de 2015, aunque se nos está terminando, por lo que tendremos dificultades para abastecer el mercado, sobre todo, de malvasía, la variedad más demandada, ya que hubo muy poca en 2016 y cada vez se notará más".

Desde Vega de Yuco, su propietario, Rafa Espino, indicó que "desde hace un año se está limitando la distribución de vino y te quedas con los clientes que más compran para poder tener reserva". Vega de Yuco comenzó hace un mes a vender el vino de la uva de 2016. Calculó que la producción le dará para vender "hasta junio o julio".

En 2016 el Consejo Regulador hizo entrega de 2.370.151 de contraetiquetas a las bodegas, la mayor cantidad reflejada en las estadísticas de ese ente, que aclara que no han ido únicamente para las botellas de esa cosecha sino también para la de años anteriores.

La variedad Malvasía Volcánica representó casi el 50 % de la cosecha de 2016 con 334.504 kilos de uva. Otras variedades significativas han sido Listán Negro (191.253) y Blanco de Canarias (61.592), Moscatel (44.762), Diego (53.105) y Syrah (8.533).

EN BUSCA DE LA CABRA DE COSTA GUANIL

Los ganaderos celebran la tradicional apañada

Antonio Cabrera

En la imagen superior, instante de la entrada de las cabras de la costa en el corral. Debaó, a la izquierda. Secundino de León inspecciona el ganado, a la derecha, Juan Perdomo ordeña una cabra sinchá ante la presencia de Rodolfo Alberto.



Los ganaderos de Antigua celebraron ayer una apañada, una costumbre ganadera ancestral y lograron reunir a medio millar de cabras en la gambuesa de pales habilitada para la ocasión. El Ayuntamiento de Antigua entrega a los ganaderos 50 toneladas de millo para la alimentación del ganado.

Juan Perdomo, ganadero de Antigua ordenó a *Cabrito*, un perro de raza majorera o bardino, que subiera a la cima de la atalaya del Llano de la Cueva para que dirigiera hacia la gambuesa a una cabra puipana con su cría que había escapado al cerco de los ganaderos. Antigua vivió ayer un encuentro de ganaderos con la celebración de una apañada donde lograron reunir a cerca de 500 cabras para su marcaje y ordeño. Cerca de 30 ganaderos, respondieron a la llamada de los comisionados Nicolás Herrera y Tomás Acosta. Una tradición ancestral que se viene consolidando de generación en generación.

Desde el alba, Nicolás y Tomás comenzaron a distribuir a los ganaderos por los barrancos, laderas y montañas para atraer las cabras hacia la gambuesa. La trilogía perfecta: cabrero, perro y lata se convirtieron en auténticos protagonistas de una jornada ganadera al más puro estilo tradicional. A



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

medida que avanzaba la mañana de podía percibir desde la distancia los ladridos de los bardinós detrás de las cabras y los belidos de éstas asustadas por los gritos de los pastores y la acción de los perros, perfectamente adiestrados para la labor ganadera.

El Ayuntamiento de Antigua desde la concejalía de Agricultura, Ganadería y Pesca, que dirige Matías Peña, colabora con los comisionados entregándoles 50 toneladas de millo al año para el mantenimiento de la cabra de costa, especialmente en época de sequía y ante la falta de pastos para la alimentación del ganado.

CANARIAS 7:

LA AÑADA DE LOS VINOS DE 2016 LOGRA LA CALIFICACIÓN DE 'MUY BUENA'

El Castillo de San José acogió, este viernes a la tarde-noche, el acto de calificación de la añada 2016 de los vinos de Lanzarote, organizado por el Consejo Regulador. El comité de cata, formado por ocho expertos, valoró un mes antes un total de 15 vinos de la denominación de origen, procedentes de diferentes bodegas de la isla, entre ellos ocho blancos secos, tres rosados, dos tintos, un blanco semidulce y un blanco dulce.

Una vez catados y analizados, se procedió a la suma y al cálculo de la mediana, siendo el resultado final 12,50. Esta cifra corresponde a la calificación de «muy buena» y mejora en un punto la añada de 2015 según el sistema de valoración. El evento de este sábado contó con la presencia de diferentes personalidades del sector, bodegueros, viticultores y un gran número de amantes de los vinos de la isla.

En total, más de 120 personas se dieron cita en el acto que concluyó con degustaciones locales acompañadas de los vinos de Lanzarote.



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

Darío Pérez, técnico del Consejo, explicó que la añada ha estado muy marcada por causas climáticas que afectaron gravemente a la cosecha. Entre los datos más importantes, destacó que en 2016 se recogieron alrededor de 700.000 kilos de uva, y a pesar de estar muy por debajo de la cosecha con respecto al 2015, la calidad no se vio afectada en absoluto. En cuanto a las variedades, la malvasía volcánica ha representado casi el 50% de la cosecha. Otras variedades significativas son listán negro y blanco de Canarias, vijariego blanco, moscatel de Alejandría y syrah. En 2016, se contó con el esfuerzo de un total de 1.785 viticultores que trabajaron más 1.800 hectáreas de superficie. Por su parte, las 13 bodegas adscritas al Consejo Regulador sacaron al mercado 2.370.151 botellas.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

PINOLERE Y SU FERIA DEL QUESO

Javier Lima Estévez

QUESOS EXQUISITOS QUE MEJORAN EL CUTIS

Los derivados lácteos isleños son un reclamo para los gourmets pero también sirven para cuidar la piel y protegerse de las infecciones

Luis F. Cabeza



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

CANARIAS AHORA:

EL ÚLTIMO AÑO SALIERON AL MERCADO CASI 2,4 MILLONES DE BOTELLAS DE VINO DE LANZAROTE



Los vinos de Lanzarote de la añada de 2016 han sido calificados como “muy buenos”. El acto de calificación, organizado por el Consejo regular de los vinos de Lanzarote, tuvo lugar el viernes en el Castillo de San José y asistieron unas 120 personas.

Para la calificación de la añada 2016, el comité de cata, formado por ocho expertos, valoró un mes antes un total de 15 vinos de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote, procedentes de diferentes bodegas de la Isla.

Entre ellos se encontraron ocho blancos secos, tres rosados, dos tintos, un blanco semidulce y un blanco dulce. Una vez catados y analizados, se procedió a la suma y al cálculo de la mediana, siendo el resultado final 12,50. Esta cifra corresponde a la calificación de "muy buena" según el sistema de valoración aplicado por el Consejo regulador.

Durante el acto, Darío Pérez, técnico del Consejo regulador, abordó las principales características de la añada que ha estado muy marcada por causas climáticas que han afectado gravemente a la cosecha.



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

Entre los datos más importantes se destacó que en 2016 se recogieron alrededor de 700.000 kilos de uva, “y a pesar de estar muy por debajo de la cosecha con respecto al 2015, la calidad no se vio afectada en absoluto”.

En cuanto a las variedades, la Malvasía Volcánica ha representado casi el 50 por ciento de la cosecha. Otras variedades significativas han sido Listán negro y blanco de Canarias, Vijariego blanco, Moscatel de Alejandría y Syrah.

En 2016, se contó con el “esfuerzo” de un total de 1.785 viticultores que trabajaron más de 1.800 hectáreas de superficie en Lanzarote. Por su parte, las 13 bodegas adscritas al Consejo Regulador sacaron al mercado 2.370.151 botellas.

Tras la intervención de Darío Pérez, tuvo lugar la charla "Vinos de Lanzarote: 10 años de evolución a través de La Guía Peñín" a cargo de Javier Luengo, responsable editorial de Guía Peñín, periodista y catador de vinos y destilados.

El presidente del Consejo, Rafael Morales, recalcó que "pese a las adversidades climáticas sufridas por el sector el año pasado, la calidad de nuestros vinos ha sido, un año más, muy buena”.

“Esto no sería posible sin el enorme esfuerzo de los viticultores y bodegueros que realizan una impecable labor para seguir elaborando un producto excelente”, subrayó Morales.

LOS QUESOS GOMEROS PROTAGONIZAN LA VII FERIA DEL QUESO EN PINOLERE

En esta edición el acto, que se ha desarrollado en La Orotava (Tenerife), ha mostrado los valores naturales, gastronómicos y culturales de la isla.



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



Representantes de La Gomera en la Feria del Queso de Pinolere

Los quesos y el amogrote de La Gomera han protagonizado la VII Feria del Queso de Canarias Pinolere 2017, que se celebra en el municipio tinerfeño de La Orotava y donde también se han mostrado los valores naturales, gastronómicos y culturales de la isla.

Desde primera hora de la mañana, centenares de visitantes se acercaron hasta el stand de La Gomera para conocer de primera mano la oferta de las queserías de la isla y degustar los productos típicos que hasta allí se desplazaron para la ocasión.

De forma diferenciada, la gastronomía gomera tuvo un importante espacio en la feria, en la que se reconoció el trabajo de los quesos y queserías artesanales de La Gomera bajo el sonido de las chácaras y los tambores de la agrupación folclórica *Cumbres Gomeras*.

Pinolere 2017 está sirviendo para la promoción de la isla en el mercado regional y propiciar que los visitantes de la feria conozcan la oferta turística gomera. En este sentido, la consejera de Turismo, María Isabel Méndez, adelantó que junto a la gastronomía, el stand insular ofrece al visitante una guía de servicios sobre alojamientos, restaurantes, senderos y la cocina típica de la isla; así mismo, afirmó que a las puertas de la Semana Santa una escapada a La Gomera es la mejor opción para disfrutar de las vacaciones.



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

Junto a las autoridades insulares, también estuvo presente la concejal de Comercio y Consumo del Ayuntamiento de Valle Gran Rey, Elena Padilla, quien puso en valor la calidad de los productos gastronómicos e insistió en el impulso al comercio local que hace posible este tipo de eventos.

El homenaje y la degustación de los quesos no ha sido la única actividad dedicada a La Gomera, pues el producto estrella de la cita también sirvió para una demostración de cocina en directo a cargo del Cabildo gomero.

Del mismo modo, los vinos insulares y la miel de palma tuvieron su espacio durante la feria, permitiendo a los visitantes conocer de primera mano las bondades de estos productos.

EL VICEPRESIDENTE CANARIO DESTACA EL "SACRIFICIO" EL SECTOR PRIMARIO

Pablo Rodríguez ha inaugurado este sábado la 'VI Feria Institucional de Canarias de Productos de la Tierra', que se celebra este fin de semana en el municipio grancanario de La Vega de San Mateo.



Representantes institucionales en San Mateo.

El vicepresidente del Gobierno de Canarias, Pablo Rodríguez, inauguró esta mañana la *VI Feria Institucional de Canarias de Productos de la Tierra*, que se celebra este fin de semana en el municipio grancanario de La Vega de San



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

Mateo, a la cual también asistió el consejero de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, Pedro Ortega.

Pablo Rodríguez resaltó que la Feria Institucional de Canarias de Productos de la Tierra "se ha convertido en un escaparate de referencia para los productos del archipiélago" y añadió que se consolida como "una atracción turística dentro de Gran Canaria".

Al mismo tiempo, el vicepresidente apuntó que el sector primario "ha sido capaz de trabajar duro para dar unos productos que se distinguen por su calidad y su frescura". "El sacrificio, el esfuerzo, la dedicación y la autoexigencia de nuestros productores y productoras han elevado el listón de la calidad de lo que nos ofrecen hasta el punto de que todos esos artículos son sinónimo de excelencia", dijo.

También destacó y defendió el proyecto presentado por el municipio de San Mateo al Fondo de Desarrollo de Canarias (Fdcan), puesto en marcha por el Gobierno de Canarias. "La localidad cuenta con 8 millones de euros para la construcción de un parquin subterráneo bajo la plaza de San Mateo, una infraestructura necesaria para la dinamización de la ciudad que proporcionará competitividad a uno de los mercados agrícolas más importantes de la isla", afirmó.

La Feria, a la que acuden agricultores, ganaderos y artesanos de todas las islas canarias, pretende promocionar, mediante la venta y degustación, una amplia variedad de productos elaborados en Canarias.

UPA CALIFICA DE "INFAMES CON EL MEDIO RURAL" LOS PRESUPUESTOS DEL GOBIERNO PARA 2017

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganadores ha criticado las cuentas presentadas por el ministro de Hacienda, Cristobal Montoro, en el Congreso el pasado martes.



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



Cristóbal Montoro captura los Presupuestos Generales del Estado, minutos antes de presentarlos a la prensa VICTOR J BLANCO

El pasado martes el ministro de Hacienda, Cristóbal Montoro, presentó el proyecto de los Presupuestos Generales del Estado (PGE) para 2017 en el Congreso, unas cuentas elaboradas por el Gobierno que deben aún pasar un proceso de debate y tramitación con todos los grupos políticos antes de votarse en mayo para ser aprobado o devuelto.

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA), tras "analizar exhaustivamente el proyecto" ha criticado que la partida destinada al Ministerio de Agricultura descienda un 8,1% con respecto al año pasado, una dinámica "que sigue ahondando unos recortes que rondan ya el 30% desde 2010", año desde el que ha descendido progresivamente desde casi los 9.000 millones de euros, excepto en 2015.

Si bien, el proyecto contempla 7.422 millones de euros para las políticas de *Agricultura, Pesca y Alimentación*, un 0,3 % más que en 2016, que contó con 7.403 millones de euros.

Cabe recordar que las políticas de la agricultura se financian en más un 88 % con fondos de la Unión Europea (UE). Las transferencias agrícolas, pesqueras y de desarrollo rural a España de la UE ascienden a 6.823 millones de euros; 5.636 millones serán del fondo para ayudas agrícolas directas (Feaga)

Según UPA, "de aprobarse el proyecto de Presupuestos Generales del Estado para 2017, seguirá creciendo la brecha urbano-rural, el abandono, el envejecimiento y la desigualdad en el campo".



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

En concreto, la organización ha criticado el descenso de un 7,8% en "inversiones generales" del departamento que dirige Isabel García Tejerina. "Se abandona el fomento de la innovación tecnológica, se congelan las partidas destinadas a sanidad animal, vegetal y a seguros agrarios; y directamente hunde las partidas más relacionadas con el medio ambiente y el cambio climático", explican en la nota.

Por todo ello UPA ha pedido al Gobierno que cambie el proyecto de los PGE 2017 y ha hecho a su vez un llamamiento a las fuerzas políticas, para que no apoyen "bajo ningún concepto" el proyecto de presupuestos.

Principales claves del recorte del presupuesto 2017 para el Ministerio de Agricultura

Recorte (respecto	a	2016)	Partida
-45,64%			Prevención contaminación y cambio climático
-19%			Gestión de recursos hídricos para el regadío
-13%			Inversiones en desarrollo del medio rural
-12,80%			Protección y mejora del medio natural
-11,99%			Calidad de las aguas
-11%			Protección y mejora del medio ambiente
0%*			Seguros agrarios



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

LA POLICÍA IMPIDE EL ROBO DE 1.400 KILOS DE AGUACATE EN LOS REALEJOS

Las investigaciones, en las que colabora la Policía Local del municipio norteño, siguen abiertas para detener a los responsables de la acción delictiva.



Mata con aguacates a punto de ser recolectados

La Policía Nacional ha impedido el robo de 1.400 kilos de aguacate en una explotación agrícola de Los Realejos, en el norte de Tenerife, donde los supuestos responsables del delito ya habían cortado una valla y tenían preparada la fruta en sacos para llevársela.

Esta actuación se deriva de una investigación que comenzó en enero, cuando un empresario agrícola denunció en la Comisaría de la Policía Nacional de Puerto de la Cruz-Los Realejos que le habían robado 2.000 kilos de aguacates.

Se estableció un dispositivo policial que, pasada la medianoche del jueves, permitió descubrir una valla metálica rota a la altura del Caserío La Cueva, situado en la zona de Los Quintos, en Tigaiga (Los Realejos).

También se localizaron trece sacos que contenían aguacates y estaban dispuestos para ser cargados en algún vehículo.

Los agentes dieron una batida por la zona interna de la finca y encontraron



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

otros cinco sacos, con lo cual se recuperaron 18 en total, con 1.400 kilos de aguacates.

Las investigaciones, en las que colabora la Policía Local de Los Realejos, continúan para detener a los responsables del intento de robo.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LANZAROTE CONTARÁ CON UN CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA



La Consejería de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias dotará al nuevo Centro Integrado de Formación Profesional (CIFP) Zonzamas, en Arrecife de Lanzarote, de un nuevo ciclo, a impartir por primera vez en la isla, como es el Ciclo Formativo de Grado Superior de Vitivinicultura. Atendiendo a la solicitud del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Lanzarote, a través de la Cámara de Comercio insular, y en compañía de profesionales del ciclo de Tenerife, única isla donde se impartía hasta ahora, los responsables de la Dirección General de Formación Profesional analizaron las posibilidades que existían para impartir este ciclo, tanto por el volumen de la posible demanda como, sobre todo, por la insistente reclamación de los bodegueros de nuevo personal cualificado, ante el envejecimiento de los actuales empleados y la falta de personal formado para su sustitución.



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

Para impartir el nuevo curso, se formalizará un Convenio con el Consejo Regulador, para hacer uso de las instalaciones de las bodegas de sus asociados y realizar prácticas. Además, se suministrará nuevo material al Centro Integrado de Formación Profesional y se adaptará un aula como sala de catas.

Precisamente la calidad y posibilidades de las instalaciones del nuevo CIFP son las que hacen que se mantenga en el curso 2017-2018 la oferta de los dos ciclos de FP Básica que necesitan el uso de costosas dotaciones, como cocinas o talleres. Así, la oferta para el próximo curso se ha abierto en el CIFP Zonzamas, incluyendo los ciclos básicos de Cocina y Restauración y de Mantenimiento de Vehículos, además del segundo curso del Ciclo de FP Básica de Electricidad y Electrónica, del que se suprime la oferta para primero.

Hay que recordar que se trata de estudios que tienen como fin principal la continuidad del alumnado en el sistema educativo, ofreciendo una alternativa de FP a quienes no desean continuar cursando la Educación Secundaria Obligatoria y se decantan por una formación más práctica. Sin embargo, la FP Básica es de implantación muy reciente, con apenas tres años de existencia, por lo que todavía se siguen ajustando la oferta y las instalaciones donde impartirla. De hecho, en el caso de Lanzarote, la Consejería de Educación Universidades trabaja también con la Cámara de Comercio y el empresariado de la isla, para mejorar y adaptar la oferta y la calidad de la formación básica, estudiando fórmulas de colaboración similares a las que ofrecen programas como el Programa de iniciativa de empleo juvenil.

Otros dos centros de Formación Profesional de la isla tendrá una novedad este año en FP Básica. El Instituto de Educación Secundaria (IES) Arrecife, comenzará a impartir el Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica de Informática de Oficina, dentro de la rama de Administración y Gestión, y el IES Teguiise, ofertará por primera vez la especialidad de Agro-jardinería y



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

Composiciones Florales. De esta manera, la Consejería de Educación y Universidades amplía hasta diez las especialidades de ciclos básicos de Formación Profesional que es posible cursar en Lanzarote, dentro de las políticas que se desarrollan para la prevención del abandono escolar temprano.

En el resto de especialidades, que ofertará el Zonzamas en el curso 2017-2018, además del Ciclo de Vitivinicultura, destacan otras novedades, como el Ciclo Formativo de Administración y Gestión, en la especialidad de Asistencia a la Dirección, el Ciclo Superior de Dirección de Cocina, dentro de la familia de Hostelería y Turismo y el Superior de Desarrollo de aplicaciones Web de la familia de Informática y Comunicaciones.

Estas novedades elevan a veintinueve las especialidades que ofrece el nuevo Centro Integrado de Formación Profesional de la isla (4 de ellas, a distancia), que, a través del Proyecto Enlaza de colaboración entre Formación Profesional y Empleo, permitirá contar con un espacio atractivo para el alumnado, con un punto de información sobre todas las posibilidades que ofrecen tanto la FP como los cursos de cualificación profesional, y que, sobre todo, servirá de referente para una gran parte de la juventud lanzaroteña, en aspectos como la continuidad en el sistema educativo y la lucha contra el abandono escolar.

La oferta de Lanzarote se completa con los ciclos a impartir en los IES Arrecife, Blas Cabrera Felipe, Haría, Playa Honda, Tegui y Tías, además del Instituto de Formación Profesional Marítimo-Pesquera. En total, la oferta de FP en la isla suma dos ciclos de Formación Profesional Adaptada; diez, de FP Básica; veintidós ciclos de Grado Medio; y veintiún ciclos superiores, en los que el alumnado podrá solicitar la admisión, hasta el día 27 de este mes.



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

Régimen Especial

El curso 2017-2018 presenta además varias mejoras en la oferta de Enseñanzas de Régimen Especial para la isla de Lanzarote. La Consejería de Educación y Universidades incorporó a su oferta formativa para este curso en la Escuela de Arte Pancho Lasso, el título de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño en Gráfica Audiovisual. Con este ciclo, que se dará por primera vez en el Archipiélago en esta escuela, la Comunidad Autónoma de Canarias oferta ya 9 de los 10 títulos que componen la familia profesional de Comunicación Gráfica y Audiovisual, dando así respuesta a las necesidades actuales del mercado laboral. Los futuros titulados podrán ejercer su profesión en empresas relacionadas con la comunicación, como productoras de cine, productoras de televisión, agencias de publicidad, editoriales y estudios de diseño.

En cuanto a las Enseñanzas Deportivas, el IES Blas Cabrera Felipe pasa de contar con dos grupos, a tener cinco, al incorporar el Ciclo Final de Salvamento y Socorrismo y el primer nivel en las especialidades de Baloncesto y Balonmano.

EL CABILDO Y EL AYUNTAMIENTO DE SANTA BRÍGIDA ESTUDIAN MEJORAS EN EL PARQUE AGRÍCOLA Y NATURAL DE EL GALEÓN



El consejero de Medio Ambiente y Emergencias del Cabildo Insular de Gran Canaria, Miguel Ángel Rodríguez visitó en compañía del alcalde de Santa Brígida, José Armengol, y del concejal de Urbanismo y Medio Ambiente,



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

Eduardo Martín, las instalaciones de la finca El Galeón, propiedad de la Corporación Insular para estudiar las mejoras del espacio público por parte de ambas instituciones. El Ayuntamiento pretende que este parque dinamice la economía local por los equipamientos pedagógicos con los que cuenta (huertos, escenario, Museo del Agua, etc) y el desarrollo del proyecto de circuito circular que atraviesa la citada finca.

Las instalaciones de la finca El Galeón fueron proyectadas por el arquitecto José Miguel Fernández-Aceytuno y fue concebida como un parque agropecuario en el que se encuentra un antiguo pozo que ha sido reconvertido en un centro divulgativo de los usos y recursos del agua de Gran Canaria, así como huertos didácticos de hortalizas, flora comercial y flora autóctona. Sin embargo, los representantes municipales y el consejero coincidieron en la necesidad de potenciar este espacio para que sirva de atractivo y sensibilización de la población de la isla.

Uno de los problemas planteados es el horario de apertura y cierre de este parque, ya que en él podría ubicarse el parque canino que aprobó el Pleno de la Corporación el pasado mes de febrero, ya que podría acoger los paseos de los propietarios con sus canes, así como cuenta con espacio y equipamientos para la celebración de demostraciones y exhibiciones para los amantes de estos animales de compañía.

Asimismo, se indicó la posibilidad de mejorar y divulgar la existencia del Museo del Agua, actualmente dotado de los contenidos didácticos, pero sin apenas proyección exterior, al contar con todo el material que elaboró el Cabildo Insular para su exhibición en Expo Zaragoza que estuvo dedicada al agua.

También se planteó la posibilidad de facilitar el acceso de la Guardería Municipal al parque, ya que el patio de la misma linda con parcelas de 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

finca, lo que podría complementar las instalaciones del centro infantil municipal.

Los representantes de ambas instituciones han planteado celebrar una nueva reunión en la que se estudien los proyectos ya elaborados y las necesidades que se señalan, así como las gestiones y presupuestos planteados por el Ayuntamiento para financiar con cargo al Fondo de Desarrollo de Canarias (Fdcan) y el Plan de Cooperación del Cabildo con los ayuntamientos, entre los que destaca la dotación necesaria para poner en funcionamiento el circuito circular (un sendero que circunda la Villa a través del barranco que parte desde El Galeón hacia La Angostura y que sube por el Barranco Guinguada hasta la iglesia de Santa Brígida. Un circuito que puede conectar con la ruta del Guinguada que el Ayuntamiento de Las Palmas ha desarrollado desde Vegueta hasta la zona del Maipez, en La Calzada, lo que permitiría a la isla contar con una vía para senderistas y ciclistas de gran valor paisajístico y natural, de gran longitud y comodidad por no existir desniveles de consideración.

LA POLICÍA NACIONAL IMPIDE EL ROBO DE 1.400 KILOS DE AGUACATES EN TENERIFE

La Policía Nacional ha impedido el robo de 1.400 kilos de aguacates en una explotación agraria de Los Realejos, donde los presuntos responsables de los hechos ya habían cortado una valla y tenían preparada la fruta en sacos para llevársela.

Esta actuación se deriva de una investigación que comenzó en enero, cuando un empresario agrícola denunció en la Comisaría de la Policía Nacional de Puerto de La Cruz-Los Realejos que le habían robado 2.000 kilos de aguacates.



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

Se estableció un dispositivo policial que, pasada la medianoche del jueves, permitió descubrir una valla metálica rota a la altura del Caserío La Cueva, situado en la zona de Los Quintos Tigaiga de Los Realejos.

También se localizaron trece sacos que contenían aguacates y estaban dispuestos para ser cargados en algún vehículo.

Los agentes dieron una batida por la zona interna de la finca y encontraron otros cinco sacos, con lo cual se recuperaron 18 en total con 1.400 kilos de aguacates.

Las investigaciones, en las que colabora la Policía Local de Los Realejos, continúan para detener a los responsables del intento de robo.

COAG:

PRODUCTORES DE LLEIDA GANAN EL 'PREMIO INTERNACIONAL A LA MEJOR MANZANA GOLDEN'



Iniciativa de la organización agraria JARC-COAG, avalada por el IRTA, para dar más valor al sabor de la fruta en la comercialización.



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 manzanas de SAT Tornafruit de Tornabous (L'Urgell) y l'Horta de Barbens (Pla d'Urgell) que han sido las mejor valoradas por los expertos y por el panel de consumidores, respectivamente, reciben un reconocimiento por su calidad. El IRTA destaca el gran nivel de todas las manzanas presentadas y recuerda que las más valoradas lo han sido por su excelencia.

Lleida, 6 de abril. La organización agraria JARC-COAG ha entregado hoy el 1er Premio Internacional a la Mejor Manzana Golden y también a la más valorada por el panel de consumidores, en una cata que se celebró el pasado 24 de marzo en Lleida en el marco de la jornada sobre la calidad sensorial de la fruta. Las empresas ganadoras, anunciadas hoy por la entidad en una rueda de prensa, han sido la Sociedad Agraria de Transformación (SAT) Tornafruit de Tornabous (L'Urgell) en la categoría de mejor manzana Golden y l'Horta de Barbens (Pla d'Urgell) en el panel de los consumidores.

Al Premio, organizado por JARC-COAG y avalado por el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), se presentaron 14 muestras (12 de las cuales eran catalanas), de las que se seleccionaron cinco finalistas. Con esta iniciativa, la organización agraria quiere que todos los agentes implicados en la cadena de comercialización (desde el productor hasta el consumidor), pero especialmente la distribución, valoren más el sabor de la fruta, abandonando la práctica de venderla a un precio ruinoso para el productor.

El responsable de la Sectorial de la Fruta Dulce de JARC-COAG, David Borda, ha querido agradecer el apoyo de los colaboradores y los patrocinadores con el objetivo de destacar y resaltar la tarea de los productores en la búsqueda constante de la calidad.

Los ganadores

El 1er Premio Internacional a la Mejor Manzana Golden lo ha recogido Josep Maria Solà, presidente de la SAT Tornafruit de Tornabous. Formada por 38 socios productores, comercializa 12 millones de kilos de fruta, de los cuales alrededor de la mitad son de la variedad de manzana Golden. La SAT recibe la entrada de la fruta, la almacena, clasifica y la vende a todo el Estado español.

Por otro lado, el premio de la cata de los consumidores lo ha recibido Josep Maria Lahuerta, responsable de la empresa familiar l'Horta de Barbens (Pla d'Urgell). La explotación dispone de 35 hectáreas de fruta (25 de ellas de manzana Golden) cubiertas íntegramente con redes para proteger del



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

granizo. Lahuerta ha comentado que uno de los aspectos que influye en la calidad de sus manzanas es el microclima de la zona, favorecido por el viento frío que genera la marinada (viento que viene del mar).

Por su parte, la investigadora del subprograma de poscosecha de frutas y hortalizas del IRTA, Gemma Echeverria, ha destacado el gran nivel de calidad de las muestras presentadas y ha añadido que “las seleccionadas lo han sido por su grado de excelencia”. El IRTA ha asesorado un panel entrenado de expertos para evaluar objetivamente aspectos como el sabor, la dulzura, la acidez, la crocancia, la firmeza y la jugosidad de las manzanas.

Así, dicho Instituto ha constatado que la manzana ganadora se caracteriza por “exhibir una dulzura y un sabor más elevado que el resto, además de una buena textura y apariencia y una acidez intermedia”. Por otro lado, en la cata popular, los consumidores han percibido la manzana ganadora como “más sabrosa y jugosa que el resto”.

El presidente de la Diputación de Lleida, Joan Reñé, entidad que ha dado un apoyo esencial para desarrollar la iniciativa, ha señalado la capacidad de asumir riesgos del sector agrario en favor de la mejora de sus productos y ha añadido que el premio organizado por JARC-COAG es una muestra de “el orgullo y la autoestima colectiva de un sector que sabe que lo hace bien, pero que si hay que mejorar, también hará lo necesario para conseguirlo”.

Para más información:

David Borda Llobet, responsable sectorial fruta dulce de COAC y de JARC (Tel. 619.811.541)

AGROBOCA. SOPORTE A LA AGRICULTURA Y SOCIO TECNOLÓGICO PARA TU CANAL CORTO DE COMERCIALIZACIÓN ONLINE





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

Agroboca ofrece en su plataforma tiendas online gratuitas para agricultores para fomentar una agricultura de calidad y mejorar la rentabilidad de las explotaciones.

- Innovar en calidad hoy significa comercializar
Cuando hablamos de innovación en la cadena agroalimentaria normalmente hablamos de innovar en producto y sistemas de producción, para conseguir dos efectos: reducción de costes de producción e incremento del valor final del producto. En ambos casos necesitaremos una producción elevada para que la inversión tenga un impacto pequeño en el precio final del producto. Por lo tanto, al final, son dos estrategias más orientadas a una estrategia de precio que de calidad y, que en el fondo, no atacan el problema de base que padece el sector: bajos precios en origen.
Desde Agroboca se da soporte a la comercialización directa en una estrategia orientada a la calidad sin incrementar la producción, donde el productor puede dedicar una pequeña parte de la superficie cultivable a un mercado con menos intermediación y más interesado en la diferenciación: más fresca, sabor y respeto por el trabajo del productor.



Nuevo canal de comercialización: agricultura online

Conscientes de este nuevo escenario, donde los agricultores necesitan más visibilidad online, Agroboca ofrece una plataforma tecnológica donde los agricultores pueden crear sus tiendas online de forma gratuita para vender directamente a sus clientes, profesionales y particulares.

Los productores, pueden así convertirse en pequeños comercializadores y permitir a los clientes comprar frutas y verduras online > sin apenas



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

intermediación, recuperando el margen necesario para hacer más rentables sus explotaciones.

["Una tienda gratuita para cada agricultor" >](#) | [Crear mi tienda ahora >](#)
El ahorro en margen de intermediación puede así repartirse entre productores y clientes para mejorar el negocio y hacerlo más sostenible.

Es importante destacar que las tiendas online de Agroboca cuentan con pasarela de pago (tarjetas y Paypal) y logística integrada para entregar los compras en cualquier punto de España, con la agencia local de transporte elegida por el productor o con el operador de la plataforma.

Oportunidades del Canal Online para los agricultores

El canal online es un espléndido circuito corto de comercialización que permite complementar los ingresos de los agricultores con múltiples ventajas y oportunidades para vender nuestras cosechas de una forma innovadora:

- Crecimiento. Acceso a nuevos clientes directos
- Valor. Incremento del precio en origen y del margen comercial
- Precio. El productor controla y conoce el precio al que han sido vendidos sus productos y permite establecerlo de una forma menos arbitraria.
- Producto. El productor puede identificar qué aspectos son valorados por los clientes y mejorar su producto de acuerdo a criterios objetivos
- Cooperación. La compra a otros productores para agregar la oferta que no cultivamos nos lleva a conocer y cooperar con otros agricultores
- Calidad y sostenibilidad. La estrategia de calidad permite producciones menos elevadas con menor impacto ambiental y mayor ahorro en mermas y tratamiento postcosecha.
- Desarrollo rural. La relación con el cliente final permite defender mejor los intereses de los agricultores y preservar el medio rural.

Volúmenes intermedios, el siguiente paso con tu ayuda

Esto no es todo, Agroboca quiere también ofrecer herramientas gratuitas a clientes con mayores volúmenes de compra: comercios, restaurantes, grupos de consumo, empresas de catering y comedores colectivos. Todos ellos, compradores interesados en productos frescos, de calidad y con ganas de comprar frutas y verduras directamente al agricultor.



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

Pero este sería el siguiente paso y que necesita del soporte de todos. Agroboca necesita sumar el máximo número de seguidores en sus redes sociales y preparar una campaña de Crowdfunding con amplia difusión para seguir financiando el proyecto.

Las herramientas para Volúmenes intermedios y Grupos de Consumo también serán gratuitas y online. Permitirán, entre otras cosas, gestionar las altas de clientes, las cuotas o compras semanales online, organizar el calendario de compras y publicar cada semana los productos disponibles para saber anticipadamente quién se apunta. A cambio los productores podrán organizarse mejor para servir los pedidos de forma puntual y sin pagar sobrecostes de última hora.

Si quieres ayudar a Agroboca, comparte este post. O síguelos en sus redes sociales de [Facebook](#) y [Twitter](#).

AGROBOCA: Soporte a la agricultura y socio tecnológico para tu canal corto de comercialización online

["Una tienda gratuita para cada agricultor" >](#) | [Crear mi tienda ahora >](#)

Otros enlaces relacionados:

[Vídeo](#) [Cómo](#) [funcionan](#) [las](#) [tiendas](#) [de](#) [Agroboca](#)

